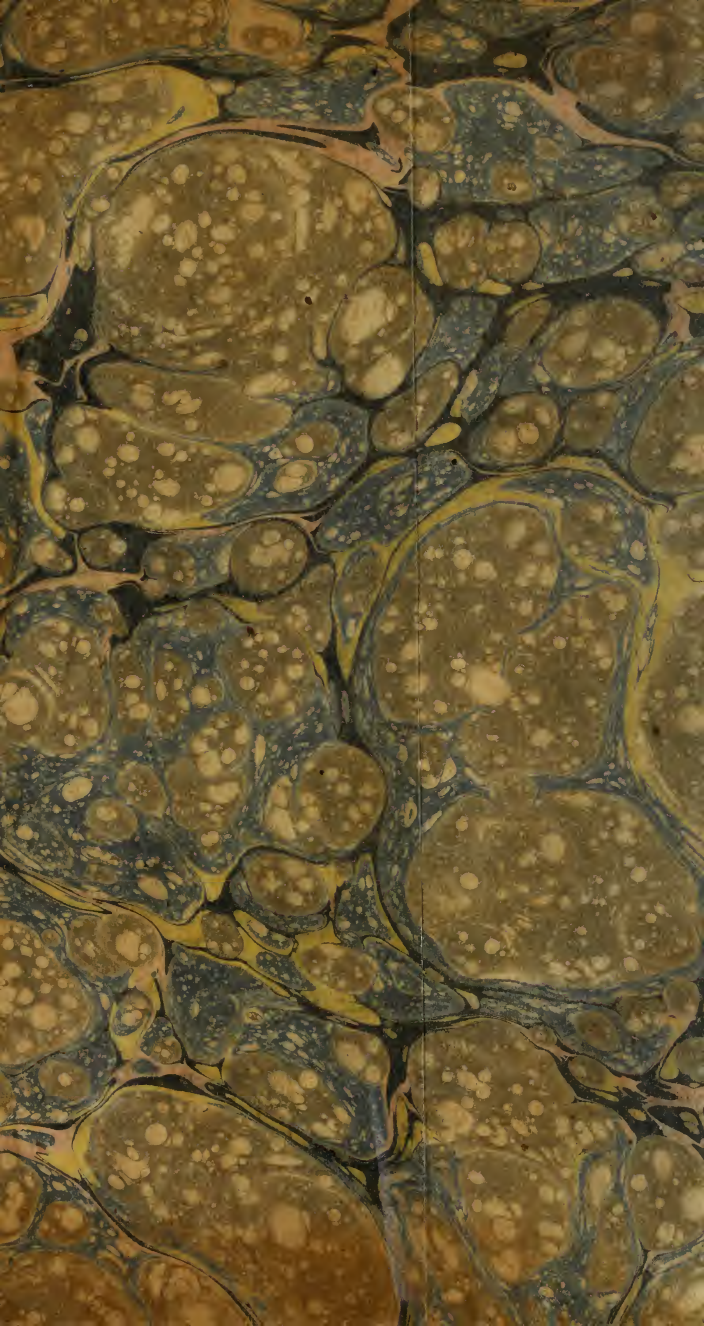
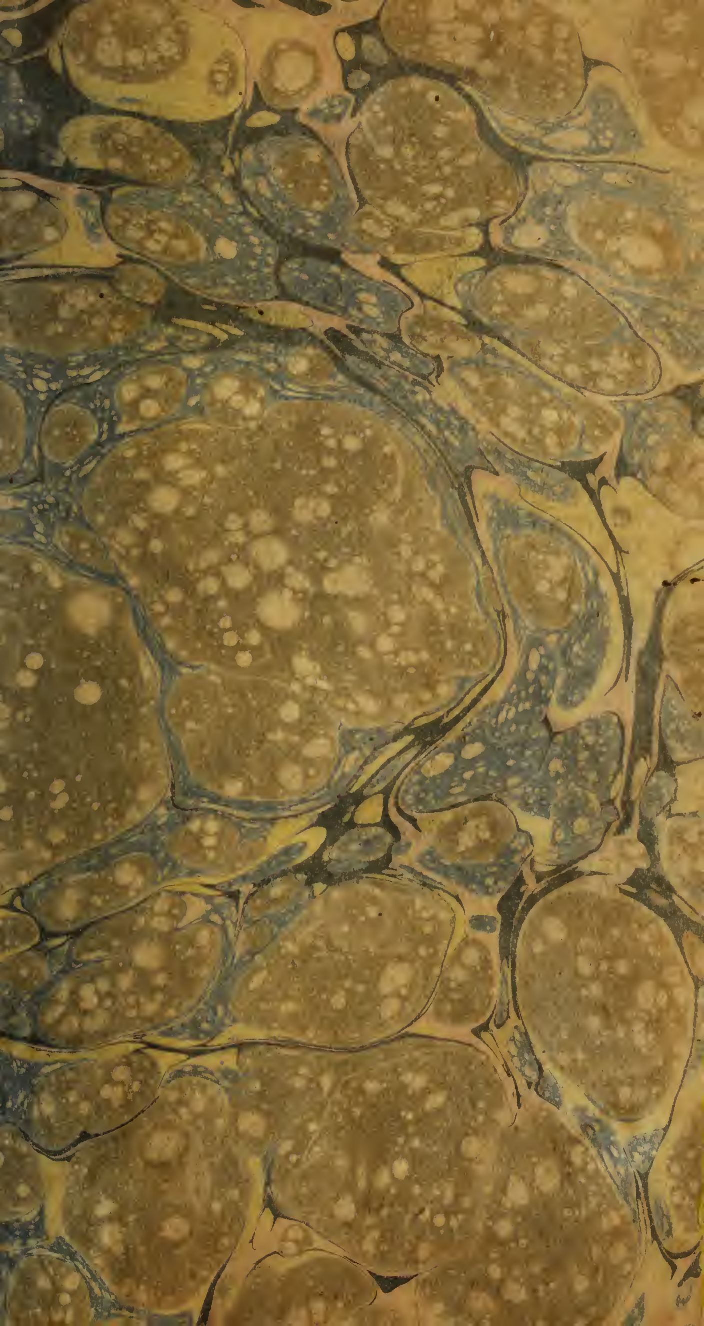








German Dressmaking Handbook

Kunst die Weine

ohne alle

Vorkenntniß und ohne Nachtheil
der Gesundheit zu verbessern,

nebst Anzeige der besten Quellen, sie wohlfeil und ächt zu erhalten, schadhafte gut zu machen und dieselben vor Nachtheil zu bewahren, aus Erfahrung praktischer

Weinhändler und Chemiker.

Nebst

einem Anhang,

alle Liqueure selbst und auf die möglichst wohlfeilste Art, so wie künstliche Weine aus Beeren zu verfertigen.

Ein Handbuch

für Weinhändler, Weintrinker und Liqueur-fabrikanten,

herausgegeben

von

Gerhard Heinrich Buse.

Erster Band.

Erfurt und Gotha, 1818.
in der Henning'schen Buchhandlung.

Inhalt.

Der Weinhändler nach allen seinen Geschäften und allen dazu erforderlichen Kenntnissen.

Er begreifet Folgendes:

*

Seite

Seite

Seite

Ein-

Einleitung.

Da der Wein, seit seinem Bekanntwerden, nicht
loß ein allgemeines willkommenes und anziehendes
etränk war, und darum bald für die große Menge,
ie ihn kennen gelernt hatte, wahres Bedürfniß wurde;
aber nicht von jedermann und ohne Mühe aus der
atur, oder mit roher Kunst zubereitet werden konnte;
ächst dem die Eigenschaft auch noch hatte oder durch
ühe Kunst erhielt, daß er auf eine längere Zeit, ohne
erringerung seines Werthes und seiner Güte, aufge-
oben und eben so auch weit versendet werden konnte:
mußte er bald genug *Gegenstand des Handels*
erden und zwar, da derselbe immer nur in wenigen
ändern und bloß in einigen Gegenden derselben er-
ugt und gewonnen wurde, dabei einer willkommenen
d unendlichen Mannichfaltigkeit, so wie zugleich einer
sondern Vervollkommung fähig war; so mußte er
wohl sehr bald einen *lebhaften* Verkehr erzeugen.
So, und anders nicht mußte es, wie sich ohne
itere Erklärung und ohne Darlegung alter bewähr-
Urkunden begreifen läßt, in der vorgeschichtlichen
t schon seyn. Um so glaublicher ist es nun: wenn
alten Berichte des klassischen Zeitalters uns sagen,

daß die Phönicier, mittelbar und unmittelbar, di Inseln des ägäischen Meeres (Archipels) bald genu zu der Bedeutung brachten, der sie werth waren; un daß den Römern die Namen: Chios, Co, Lesbo Rhodus, Thasos u. a. eben so bekannt und geläufi wurden, als sie den Griechen selbst es waren (un seyn mußten); daß die Griechen den agrum falernu und calenum, den montem massicum und caec bum, so wie Sarentum im Campanien zum glüc lichen und einträglichen Besitzthum der Römer brac ten u. s. w.; und daß ferner, so wie hier durch d Griechen, so durch die Römer weiterhin die Galli Hispanier u. a. Kaufleute wurden, die mit dieser Waa dem Weine, reichen Verkehr und Bevölkerung in ih Länder zogen.

Es ist hier die Absicht nicht, die Lage, den Ga und das Gewicht des Handels mit gedachtem Arti in den alten Zeiten der Phönicier, Griechen, Rön u. a. spätern Völker aufzustellen: vielmehr ist, da gedachte, im Allgemeinen angegebenen Verhältnisse Weins noch jetzt denselben zur Waare, und zum e träglichen Artikel eines ausgebreiteten Handels unse Tage machen — weil der Weinstock durch Kultur u Erweiterung seines Vaterlanders zur unbegreiflic Mannichfaltigkeit gesteigert ist, und seine geistige F sigkeit, beim aufgefundenen Wege für den entferntе Vertrieb, zum einzigen Gegenstand eines sehr vielse gen Handelsgeschäftes in unsern Zeiten natürlich u nothwendig werden mußte; vielleicht ist eben dar hier Zweck und Absicht, die Lage, den Umfang,

Bedeutung, 2c. des Weinhandels unserer Zeit darzule-
en, die nöthigen und unentbehrlichen Kenntnisse da-
on dem hier mitzutheilen, der sich dem Geschäfte
esselben unterziehen will; ihn bekannt zu machen mit
ieser Waare und ihren, dem Erzeugungsorte nach
erschiedenen, Eigenheiten, der Art und Weise, wie
iese Waare hergestellt (gewonnen), aufbewahrt, vor
em Verderben nicht nur gesichert, sondern vielmehr
ervollkommert und ihrem Werthe nach erhöhet werde
. s. w.

Bei diesem Zwecke wird daher das Technologische
nd Chemische der Weinbereitung hier ein eben so
eitläuftiges Kapitel seyn und werden müssen, als
es über den Vertrieb und die Beziehungsörter die-
Waare selbst ist. Jenes muß der Weinhändler um
unentbehrlicher finden, je mehr nicht blos sein
rtheil beim Verschreiben, sondern vorzüglich die
n ihm zu besorgende Wartung und Pflege und
Art und Weise der Behandlung seines Waaren-
raths (Weinlagers) selbst, davon abhängt.

Die Gränze zwischen den Geschäften und Kennt-
en des **Weinbauers** und jenen des **Weinkel-
meisters** ist leicht abgesteckt, und ohne tiefe Un-
uchung bestimmt.

Der **Weinbauer** bedarf der Kenntnisse über die
ege und Wartung des Weinstocks im Allgemeinen
t nur, sondern auch der verschiedenen Rebensorten.
muß wissen, welches Klima, welchen Boden, welche
andlung überhaupt die letztern fordern; muß also
en, welche Sorten zeitig und leicht reifen 2c. muß

darum das Blatt, die Frucht, die Rinde, das Holz und die Rankung (wie und wo die Ranken sich bilden und auslaufen) der verschiedenen Arten und Abarten des Weinstocks selbst kennen. Er muß ferner das Veredeln, Pfropfen u. s. w. besonders aber das Vervielfältigen oder Fortpflanzen verstehen, also auch Kenntnisse in Anlegung eines neuen, und in Verjüngung eines alten Weinbergs haben. Er muß ferner nicht blos das Aufziehen der Weinreben und deren Loden überhaupt verstehen, sondern vorzüglich mit der für jede einzelne Sorte eigenthümlichen Behandlungsart, was anlangt, den Schnitt, das Heften, das Ausbrechen, Geizen ꝛc., vertraut und bekannt seyn. — Außer diesem hier Gedachten bedarf er noch der Kenntnisse, was das Einsammeln der Trauben, die sogenannte Weinlese, und ferner, was das Mostern oder das Treten und Keltern der Weinbeeren selbst betrifft. — Mit dem Bereiten des Mostes schließen sich die Arbeiten des Weingärtners, und bis auf die Bekanntschaft der letztern dehnet sich der Kreis des nöthigen Wissens für den Winzer.

Des Kellermeisters Geschäfte heben nun an und beziehen sich auf das eigentliche Weinmachen, auf das Erhalten und Veredeln der geistigen Flüssigkeit.

So wie aber jene ökonomischen Geschäfte des Wingerts oder Winzers sich endigten mit einem Theile der technischen, also in den Kreis des Kellermeisters herüber reichten; eben so greifen, in gewisser Rücksicht die Geschäfte des Kellermeisters zum Theil in die vorhin erklärte Geschäftsreihe des Weinbauers und, au

den chemischen Kenntnissen, bedarf der Kellermeister auch der technologischen.

Da, wie weiter unten erklärt werden soll, das Gelingen des Weinmachens abhängt vom Lesen und Keltern, ich meine, von der Art und Weise, wie die Weintrauben eingesammelt und gemostert werden: so ist es keine ungegründete Gränzscheide, wenn man verlangt, daß der Kellermeister, je nachdem die Umstände dieses vergönnen, in jene technischen Geschäfte mit eingreifet, diese leitet und ordnet. Ist nun dies und soll das so seyn; so bedarf auch der Kellermeister mehrerer Kenntnisse, die vorhin dem Weinbauer zugetheilet wurden.

Der Weinhändler

ist gewissermaßen das im Großen, was der Weinkellermeister und Weinschenker im Kleinen ist. Ist er blos Empfänger und Ausgeber der schon fertig, gemachten geistigen Flüssigkeit; so ist er

Weinkellermeister im engern Sinne des Worts — und als solcher muß er wissen, wie man den Wein aufbewahrt, und vor dem Verderben schützt; wie man ihn verbessert und veredelt — also, außer den Kenntnissen über Abziehen und den eigentlichen Terminen dafür, und außer den Kenntnissen über die Vorbereitung und Zurichtung der dazu nöthigen Gefäße, bedarf er noch der Kenntnisse der, um bildlich zu reden, möglichen Krankheiten des Weins, Kenntnisse der dann nöthigen und tauglichen Heilmitttel und zweckdienlichen Kurarten — und insofern dieses nicht bei allen Weinen gleich ist, in so fern muß er mit den

Eigenthümlichkeiten der verschiedenen Weinsorten selbst bekannt seyn, um nach denselben das Abweichende in der Behandlung bestimmen zu können. Ja, als Kaufmann, der nicht, wie ein bloßer Weinkellermeister, fremdes Eigenthum verwaltet, sondern allen möglichen Schaden selbst tragen muß, und so sich nicht gleichgültig denen überlassen kann, die ihm den Wein in seinen Keller liefern, als solcher bedarf er noch Kenntnisse, durch welche er sich von dem Werthe, der Güte und der Aechtheit der ihm übersandten Waaren überzeugen kann — besonders, da dieser Waarenartikel dem mannichfaltigsten Betrug, sogar der schädlichsten Verfälschung ausgesetzt ist. Als Kaufmann, dem nicht ohne eigene Vorsorge, ohne selbst gegebene Ordre, Waare überliefert wird, bedarf er noch Kenntnisse von den Gelegenheiten und Mitteln, durch welche er sich, auf die für ihn einträglichste Weise, in den Besitz der gewünschten Waare setzt, Kenntnisse von den Beziehungsörtern, dabei noch Kenntniß des an denselben üblichen Wein-Gemäßes u. s. w. bedarf er der Wissenschaft die Weingebinde zu visiren, und ihren Inhalt zu berechnen u. s. w.

So wie der Weinhändler hier in vielerlei Hinsicht mehr als bloßer Weinkellermeister ist; so kann er auch noch als

Kellermeister im weitern Sinne des Worts gelten, wenn er zwar fertigen, aber noch nicht vollständig geklärten, mithin noch jungen Wein kauft, dessen Läuterung und so genannte stille Gährung zu fördern, ihm noch übrig bleibet. Oder wohl gar, wenn

er, was kein seltener Fall ist, selbst der Weinbereitung aus erhaltenem (gekauftem) Moste sich noch unterzieht. Aus bereits oben erwähntem Grunde ist er geborgener, wenn er das Weinmachen aus Most selbst übernimmt, und dazu bedarf er einige Kenntnisse, die derjenige gewissermaßen ganz entbehren kann, welcher nur bereits fertige Weine zu seinen Handelsgeschäften empfängt. Nämlich: er muß nun auch Most nach seinem Gehalte zu schätzen, nächst dem auch noch, nach dem Grade seiner Güte zu behandeln wissen. Er muß nun über den wichtigen Gährungsproceß, und über das Abstehen des Weins sich unterrichten lassen u. s. w. damit er seinen Most zu starkem, hellem, lieblichem und dauerhaftem Wein umwandeln lassen kann.

Und übernimmt er einmal auf diese Weise das Geschäft, seinen Handelsartikel, wäre es auch nur eines Theils, selbst zuzubereiten; so ist er nicht selten in dem Falle, oder er findet es seinen gesuchten Vortheilen angemessener, wenn er sich in den Besitz einer Quantität gelesener Weinbeeren selbst, um auch selbst das Mostern zu besorgen. Es ist gar nicht zu tadeln, wenn man, wie weiter unten klärlich dargethan werden soll, anstatt des gekelterten Mostes, noch ungekelterte Trauben für seinen Weinhandel einkauft oder, was wirklich ein ganz allgemeiner Fall ist, wenn man die Erndte eines Berges und wie man zu sagen pfleget, Rohweine erhandelt — dann ist der Kaufmann, dem hier die Rede gilt, in der Lage, in welcher sich alle Weinhändler befinden, welche selbst Besitzer von großen Weinbergen sind. Er bedarf dann, wie

diese genaue Kenntnisse über die Art und Weise, wie, und auch über den rechten Zeitpunkt, wann die Weinlese angestellt werden muß.

Doch diese, in den beiden letztern Abschnitten hier überhaupt nur angedeuteten, Kenntnisse kann eigentlich kein Weinhändler entbehren, wenn er seinen Geschäften vortheilhaft und auch ehrenvoll vorstehen will. So wie es ihm zu keiner Ehre gereichte, wenn er nicht seinen Handelsartikel ab ovo und von dessen Entstehung an kennte, und nicht wüßte, wie seine ungarischen, seine französischen, seine cyprischen Weine gewonnen und erzeugt würden (denn jetzt schon mag hier errinnert werden, daß darin fast jedes Land sein Eigenthümliches beobachtet): eben so würde es ihm auch viele, ihm ansonst mögliche, Vortheile nicht verstatten, und mancherlei, außerdem vermeidlichen, Schaden verursachen, wenn er nicht mit dem verschiedenen Weinmachen und Mostkeltern bekannt wäre.

Aus dieser kürzlich gegebenen Erklärung ergiebt sich von selbst, was hier geliefert werden muß, wenn in Ansehung des Weines die nöthigen Kentnisse vorgetragen werden sollen.

Wein=

Waarenkunde

für

Weinhändler.

I.

Das Weinmachen

oder

die Verfertigung des Weines.

Obgleich unter der Benennung Wein alle diejenigen Flüssigkeiten verstanden werden, welche man vermittelst einer geistigen Gährung aus vegetabilischen Substanzen, die einen süßen Geschmack und eine nährende Eigenschaft haben, gewinnen kann; so glaube ich doch durch die Ueberschrift zu keinem Mißverständniß Veranlassung zu geben, da im gemeinen Leben die durch die Gährung des Traubensaftes erhaltene geistige Flüssigkeit geradezu und vorzugsweise Wein genannt wird.

Von und über diesen wird jetzt die Frage aufgeworfen: wie wird er gemacht? Spricht man vom Weine, der seine höchst mögliche Vollkommenheit erhalten hat; so läßt sich diese Frage im Allgemeinen so beantworten: von drei Hauptumständen hängt die Vollkommenheit der Weine ab und zwar a) von der Lese der Trauben und was dazu gehört; b) von der Gährung des Mostes und c) von der Pflege des erzeugten Wein's.

Wenn aber, nach der Ueberschrift blos vom Weinmachen hier zu Anfang die Rede seyn soll; so werden nur die beiden erstern Angaben gemeint und in diesem Kapitel gilt es allein der Verwandlung der Weinbeere in Wein. — Um diesem seine mögliche

Vollkommenheit und Güte zu geben, bedarf es freilich einer ganz besondern Aufmerksamkeit und um ihn gehörig dafür zu warten und zu pflegen, dazu werden eigene Kenntnisse und Fertigkeiten erfordert. Dafür nun mag aber ein zweites Kapitel aufgehoben bleiben, und also hier nur 1) das Sammlen der Trauben 2) das Auspressen ihres Saftes und 3) das Verwandeln desselben in Wein genauer beschrieben und das Verfahren dabei deutlich dargelegt werden. Und da sich über jedes von dem hier erwähnten mancherlei Bemerkungen machen lassen; so sind die nöthigen Erklärungen in nachstehenden Abtheilungen, besonders gegeben.

A. Behandlung der Weinbeeren von der Lese derselben bis zum Mostern.

Es versteht sich von selbst, daß, wenn die Weinlese herannahet, man die nöthigen Bottiche, Kufen und Weinleite untersuchen und in gehörigen Stand setzen läßt; daß man einen hinlänglichen Vorrath von gut gebundenen Fässern, Butten, Eimern anschafft; daß man die Kelter für den bevorstehenden Gebrauch reinigt — und eben so Weingewölbe und Weinkeller; daß man für Wein- und Gartenmesser, Traubenwannen (nicht geflochten, sondern vom Bötticher zusammengesetzte hölzerne Gefäße) u. s. w. sorge. Daß hier für die beste Reinlichkeit alles geschehe, daß die Gefäße gehörig mit heißem Wasser ausgebrühet, von innen mit Kalkwasser einigemal überzogen werden, bedarf wohl gleichfalls keiner Erinnerung — so wie die Bereitung des Kalkwassers, in welchem (à 10 Dresdener Meßkannen 1 Pfund) lebendiger Kalk gelöscht worden ist, keiner weitern Erklärung.

Hat man alles gehörig vorbereitet; dann kann die frohe

1) Weinlese

beginnen, und der Wagen mit dem im Weinberge nöthigen Geräthe und der zur Lese brauchbaren Mann-

schaft abgehen. Doch hierbei kommt es hauptsächlich nur noch darauf an, daß man genau die Zeit treffe, in welcher die Trauben gesammelt werden müssen, wenn man guten Wein davon bekommen will.

a) Wann?

Im Allgemeinen und zwar in Rücksicht auf Wochen und Tage läßt sich darüber nichts entscheiden, weil die Witterung, welche vom Frühjahre an bis zum Herbste herrscht; dann, das individuelle Klima des Landes, auch die Lage des Weinbergs, und ferner die Verschiedenheit der Traubensorten einen großen Einfluß auf die Zeit der Weinlese haben. So viel ließe sich etwa noch im Allgemeinen sagen: die Zeit der Lese ist da mit der

a) Reife der Weinbeeren.

Und da haben z. B. die Weinbauer in Frankreich und in der Schweiz gewisse Kennzeichen, woraus sie abnehmen, ob die Trauben bereits gehörig reif sind und den erforderlichen Grad der Vollkommenheit haben. Als: a) wenn der Stiel der Trauben braun und trocken geworden; b) wenn solche, weil der Stiel abgewelket ist, hängen und sich leicht vom Stocke ablösen lassen; c) wenn die Beeren weich sind und leicht von den Kämmen abfallen; d) wenn ihre Haut dünne und einigermaßen durchsichtig ist; e) wenn der Saft derselben dick, schleimig, klebricht ist und einen süßen und gewürzhaften und kräftigen Geschmack hat; f) wenn die rothen oder schwarzen Beeren, die nicht ganz im Schatten stehen, lebhaft roth oder schwarz sind; die grünen, weißen und gelben aber an der Sonnenseite eine röthlich braune Schattirung bekommen (Fuchs geleckt); g) wenn die Beeren gar nicht mehr wachsen, welches man am leichtesten daran erkennt, daß der Raum, welcher durch das Herausnehmen einer Beere entsteht, sich nach einigen Tagen noch ganz gleich und nicht durch Vergrößerung seiner Nachbarn enger geworden ist; h) wenn sich die Kerne der Beeren ganz ausgebildet haben, und sich leicht aus dem Fleische lösen, und endlich i) wenn die Fäulniß sich an den Beeren

zeigt. Man muß aber die Fäulniß, welche die Reife mit sich bringt, nicht mit der verwechseln, die das Ungeziefer hervorbringt.

Die übrigen von einigen noch angegebenen Kennzeichen der Reife, als: das Abfallen der Blätter u. a. sind trüglich, so wie das zuletzt erwähnte schon eins war; denn der Frost kann die Blätter fallend machen, und auch Nässe und Kälte können die Fäulniß bewirken.

Indessen wird man doch am besten thun, wenn man die Weinlese nicht bis zur höchsten Reife der Beeren verschieben will, damit nicht die besten und schönsten Trauben irgend eine faule Beere bekommen, — oder damit nicht die vorzüglichsten Beeren von ihren Kämmen fallen und ganz verloren gehen — oder auch von den Vögeln nicht zu viel Schaden angerichtet werde.

Wenn die Traube zur Zeit der Trockenheit (in den Monaten August und September) reif wird, dann hat der Wein eine vortreffliche Güte; wenn aber vor der Lese häufiger Regen gefallen ist, pflegen die Beeren gar zu geschwinde zuzunehmen. Dann eilen sachkundige Weinbauer mit der Lese und die am geschwindesten damit fertig sind, haben auch den vorzüglichsten Wein zum Lohne.

Aus dem, was weiter unten erklärt wird, ergiebt sich, daß es immer sichrer und besser ist, lieber weniger reife Weintrauben, als gar zu reife. Doch diese Behauptung nehme man als unter gewissen Bedingungen gegeben. Denn, wenn es Umstände erlauben, die Beeren bis zum ersten Froste hängen zu lassen; so gewinnt man in der Qualität des Weines, was man an der Quantität verliert. Hierüber müssen also die Umstände entscheiden. Darf man gewiß seyn, daß die höchste Reife ohne Nachtheil abgewartet werden kann; so ist freilich das allerbeste, diese mit anzunehmen, da nur reife Trauben guten Wein liefern.

In dieser Beziehung geschicht es auch, daß man die Reife verfrühet und zu beschleunigen sucht a) durch Umdrehen der Stiele von den Trauben, oder durch kleine Einschnitte in denselben, wodurch das Eindrängen des Nahrungssaftes gehemmt wird, oder b) was

besser ist, durch Abblättern der Weinstöcke. In Rücksicht dessen ist noch zu bemerken, daß man dieses Abblatten erst anfangen darf, wenn die Trauben ihrer vollkommnen Reife sich nähern; daß man ferner nicht den ganzen Stock abblatten und im Abblatten nur nach und nach verfahre und endlich aufhöre, wenn die Beere weich wird und ihr Häutchen sich zu runzeln anfängt. Dieses Abblatten beugt auch der oberwähnten schädlichen Fäulniß vor, von welcher Maupin sagt: lieber die Trauben rauh und herb, als verfault — und Rozier: zu weißen Weinen lasse man lieber die Trauben nicht ihre höchste Reife erreichen.

Die Frage: wann ist die Weinlese anzuberaumen? läßt sich auch noch bestimmen, rücksichtlich

b) der Witterung.

Regnerische und nasse Witterung erschwert nicht blos die ansonst so erfreuliche Arbeit, sondern ist auch nachtheilig für den beabsichtigten Wein, wie sich weiter unten erklären läßt. Daher verschiebe man, wenn sich es anders so thun läßt, die Lese auf heitere Tage und, falls in die schon begonnene Lese noch Regenwetter droht, setze das Lese-Geschäft so lange aus, als diese nasse Witterung anhalten sollte. — Eben darum rücksichtlich

c) der Tageszeit

wähle man auch für den Anfang der Tagesgeschäfte nicht die frühen Morgenstunden, die, wenn sie auch nicht, wie gewöhnlich, sehr nebelicht sind, doch nur die stark bethauten Trauben sammlen lassen. Nur wenn weißer schäumender Wein gemacht werden soll, läßt man, wie Rozier es will, nicht blos die Trauben ihre höchste Reife nicht erlangen, sondern sammlet sie auch bevor die Sonne den Thau und Nebel vertrieben hat und bewahret sie gewissermaßen vor der Sonnenhitze. Die ihnen anhängende Feuchtigkeit vermehrt um ein Beträchtliches die Menge des Weines. Eine Weinlese, sagt Cadet de Vaux — welche nach dem Aufgange der Sonne 24 Piecen Wein gegeben hätte, giebt deren 25, wenn man die Trauben samt dem Thau — und

26, wenn man sie im Nebel abgelesen hat. — Es wird sich weiter unten noch der Grund zeigen lassen, warum Thau und Nebel den gesammelten Weinbeeren zum Weinmachen vortheilhaft sind und in wie fern. Jetzt aber sey noch bemerkt, daß für das gewöhnliche Weinmachen die trocknen, vom Thau und Nebel befreiten Weinbeeren vorzüglicher sind. Man fange also an einem heitern, heißen Tage an, wenn die Sonne Thau und Nebel vertrieben hat, und die Trauben trocken und warm sind — und setze die Weinlese auch nicht bis zum spätesten Abend fort. Die Gründe sollen gleichfalls weiter unten nachfolgen. Ferner so mag noch bemerkt werden, daß die angegebene unverwerfliche Regel nicht allgemein gelten könne und auch nicht allenthalben befolgt werde; z. B. in Champagne lieset man vor Sonnenaufgang, und man hält mit der Arbeit um die neunte Stunde des Morgens inne, wenn nicht der Nebel den ganzen Tag hindurch die Feuchtigkeit erhält. Nur durch diese Art von Weinlese wird der weiße und schäumende Wein gewonnen. — Dieses mag also als ein Fall der Ausnahme gelten und hier angeführt stehen, um zu zeigen, daß man hier bei Aufstellung jener Regel doch dieser Ausnahme sich erinnert habe.

Ist nun bestimmt, daß die Weinlese anheben soll; so fragt sich es weiter

b) wie

dieselbe angestellt und vollzogen werde? Die Beziehung, in welcher diese Frage zu beantworten sey, ist gleichfalls mehrfach.

a) Schnell. Man suche in möglichst kürzester Zeit die ganze Lese zu vollenden, oder wenigstens so viel als nöthig ist, um die anzustellende Kufe zu füllen. (Warum? die Erklärung folgt.) Daraus ergiebt sich

b) man stelle das nöthige Personale an und vertheile die verschiedenen Geschäfte der Lese so, daß eine Parthei der andern in die Hände arbeitet und so das ganze Geschäft gefördert werde. Ferner

c) falls es, wie vorhin gedacht wurde, durch unwillkommene Witterung gestört werde; so sehe man

das bereits Geschehene als ein Ganzes an, das für sich vollendet werden müsse.

d) Eine solche theilweise geschehene Lese dürfte überhaupt anzurathen, und auch bei der schönsten Witterung anzustellen seyn. Nämlich: man hält wenigstens drei Lesen. Bei der ersten sammlet man die reifsten und schönsten Trauben, an welchen die Beeren so wenig als möglich dicht an einander hängen. Und von diesen lieset man alle faulen oder unreifen Beeren noch besonders ab. Bei der zweiten Sammlung trifft die Reihe große, aber dicht an einander liegende Beeren und solche, die schon weniger reif, als die vorigen sind. Bei der dritten endlich nehmen die Leser die grünen, angefaulten, vertrockneten Beeren, oder überhaupt den Ausschuß mit. Zum Voraus sey bemerkt, daß diese dreierlei Sorten immer geschieden bleiben. Diese mehrmals unternommene Lese schreibt die Natur selbst vor. Denn, wenn der Weinberg nicht durchgängig einerlei Gewächs hat, so wird man Traubensorten finden, welche in der Zeit der Reifung mehrere Wochen von einander abweichen, und man muß auch hier so, wie in der Obsterndte es geschieht, und mit der Getraideerndte es gehalten wird, nicht alles, alles auf Einmal einsammlen wollen. Lieset man sämmtliche Traubensorten bald; so erhält man zwar die ganze Erndte d. h. es sind keine Beeren abgefallen, keine verfault — allein man findet auch zugleich zu viel unreife Trauben. Lieset man dagegen alles sammt und sonders und zwar spät; so sind die frühreifenden schon verloren gegangen, abgefallen oder ausgelaufen, und diese letztern nehmen beim Keltern den übrigen den Saft. Also am besten, von 14 Tagen zu 14 Tagen eine besondere Lese gehalten.

Wo aber gewissermaßen Lesezwang ist oder die ganze Lese nur auf einen ziemlich kurzen Zeitraum eingeschränkt ist, da muß freilich nun das Sortiren selbst jenes nothdürftig ersetzen. Hierbei denke man vorzüglich auf recht reife und unverletzte Trauben. Die mittelmäßigen und geringen entferne man ja von diesen, oder besser, lasse sich für eine zweite und spätere Lese hängen, — übrigens aber werfe man die faulichten Beeren ganz aus und zwar nicht zur Weinbe-

reitung, sondern vielleicht noch zum Essig u. s. w. — Schon auch darum empfiehlt sich dieses Sortiren, weil man dann, wenn es geschehen, eine nützliche Vermengung der Trauben selbst erst vornehmen kann — welche letztere durch mancherlei Umstände gleichfalls gefordert und nöthig seyn mag. In sehr nassen und kalten Jahren schiebet man die Weinlese umsonst weiter hinaus, und es läßt sich da keine größere Reife hoffen. In solchen Jahren findet man am häufigsten angefaulte und schimmlichte Beeren, welche einen Wein liefern, der weder eine gewisse Güte, noch auch Farbe hat, und durchaus nicht klar werden will. Dieses räth das Sortiren an; so wie folgendes das nachherige Vermengen. Nämlich: Die Weinberge und Gärten sind ihrer Beschaffenheit nach sehr von einander verschieden. Einige, die einen sehr leichten, mit Gestein angefüllten Boden haben, geben einen Wein, der fein von Geschmack und angenehm von Geruch ist. Andere wieder, wo nahrhafter Grund vorhanden ist, geben Wein, der stärker und kräftiger ausfällt. Die neuangelegten Weinberge geben von ihren jungen Stöcken einen leichtern und schwächern Wein, als die alten Weingärten von ihren bejahrten Stöcken. Hier ergiebt sich das Sortiren von selbst; aber hier bietet sich die Vermengung selbst auch an, und man kann dadurch die eine und die andere Eigenschaft zugleich einem Weine mittheilen. Diejenigen, die es auf guten Wein anlegen, nehmen sich aber wohl in Acht, gute Traubensorten mit solchen zu vermengen, die nur von geringer Art sind.

Die Frage: wie die Weinlese zu halten? kann auch noch beantwortet werden in Beziehung

e) auf die Art und Weise, wie die Trauben vom Stocke zu nehmen sind. Sie dürfen weder abgerissen, noch wie im Wattlande, mit den Fingernägeln abgekneipet werden, und zwar, weil dabei zu viel Beeren auf die Erde fallen, die gemeiniglich verloren gehen. Mit einer scharfen Scheere oder mit einem guten (krummen) Weinmesser abgeschnitten läßt den Stock ohne große Erschütterung, welche eben so viel als möglich dem Stocke erspart werden soll, verhindert auch das Abfallen der Blätter in die Trauben

wanne; eben so vergönnt es den Stiel der Traube kurz zu fassen, und Beides ist zu beobachten und vermindert die Menge dessen, was keinen Wein liefert und den Traubensaft verschlechtert. Weiter unten wird sich es von selbst ergeben, warum man in die Traubenwanne keine Blätter, Schossen, Rebholz, Erde u. dgl. fallen lassen darf, warum man die abgelesenen Trauben reinlich halten soll, und auch, in wie fern es vortheilhaft ist die Traubenstiele kurz zu schneiden. Was das Reinhalten betrifft, so ist besonders zu bemerken, daß man seinen Lesern verbietet im Weinberge während des Lesens zu essen, um zu vermeiden, daß nicht Ueberreste (oder auch nur Krumen) vom Brod oder andere Nahrungemittel sich in den Wein mischen — was einen nachtheiligen Einfluß rücksichtlich der Gährung hat. Dieses Verbot kann auch noch den Nutzen haben, daß man der Kufe die zeitigsten und reifsten Trauben erhält, welcher Vortheil gar nicht unbeträchtlich ist.

f) Man sorge, daß so wenig als möglich Beeren verletzt und zerdrückt werden. Man lasse drum beim Abschneiden jedesmal eine Hand unter den Trauben halten, um ihn aufzufangen, um zu verhindern, daß nicht blos keine Beeren herab auf die Erde fallen, sondern auch keine zerquetscht werde. Eben so werfe man die abgeschnittenen Trauben auch nicht in die Lesewanne, um so das Auslaufen und Zerdrücken der Beeren zu verhüten.

g) Da aber bei sehr reifen Beeren dieses Quetschen und Auslaufen doch nicht gänzlich vermieden werden kann, und die untern Trauben von den oben auf liegenden durch ihre Schwere gepreßt werden; so vermeide man das Aufhäufen großer Massen in den Lesekübelchen und

h) vertausche diese nicht etwa mit Handkörben und geflochtenen Wannen, weil diese die ausgelaufene Flüssigkeit durchgehen lassen. Am allerwenigsten mögen die gelesenen Trauben, in einem Korbe gesammelt, zum entfernt stehenden Bottiche getragen werden.

Es ist freilich wahr, daß an vielen Orten in Frankreich nichts anderes im Gebrauche ist, als von Weidenruthen geflochtene Gefäße. Die Leser haben nämlich einen Korb, welcher an seinem Rande eine

emporstehende Handhabe hat. Der, welcher die abgelesenen Trauben zur Kufe trägt, führt einen größeren Korb mit zwei Tragriemen (Danderlin). So ist es durch ganz Frankreich. Allein, wer möchte daraus den Schluß machen, daß die geflochtenen Gefäße besser und zweckmäßiger seyn, als die wasserdichten Gefäße vom Böttcher? Höchstens möchte noch der Leser einen Korb führen, weil dieser leicht ist; aber für den, welcher schon größere Massen trägt paßt nur die Butte. Oder: wenn beim Lesen die erforderliche Behutsamkeit beobachtet wird, und auch im Wegtragen es vermieden wird, daß keine Beere verletzt wird (wegen der gleichen Gährung, wie weiterhin noch zu erklären ist); so können auch Körbe die Lesegefäße abgeben.

Wären es nur Körbe; so müssen diese einige Tage vor der Weinlese mehremale im Wasser ausgespület, und dann schnell an der Sonne ausgetrocknet werden, damit sie so geschwind als möglich die Feuchtigkeit verlieren. Denn werden sie langsam ausgetrocknet, und an zu kühle und wohl gar feuchte Orte hingestellt; so wird die Feuchtigkeit sie leicht faulen und einen schimmlichen Geschmack annehmen lassen.

Herr von Vorster beobachtet bei seiner eigenen Rheingauer Wirthschaft zu Geisenheim folgenden Gang: Er theilte die Arbeiter in zwei Parthien; jede derselben bestand 1) aus zwölf Lesern 2) einem Nachgänger, welcher nachsehen mußte, daß die Leser weder Trauben hängen, noch die abgefallenen Beeren auf der Erde liegen ließen; 3) aus einem Sammler, der die abgelesenen Trauben einsammlen und in einem buttenförmigen Kübelchen, welches man im Rheingau Rücklegel nennt, auf seinem Rücken bis an die Tretgeräthe oder Mosterbutte tragen mußte; 4) aus einem Traubentreter oder zwei Mosterknechten, durch welche die gesammelten Trauben entweder mit den Füßen getreten oder mit Kolben gemostert wurden; 5) einem Fuhrmann, welcher die an dem Weinberge gemosterten Trauben in Empfang nehmen und nach der Kelter fahren mußte; 6) einem Oberaufseher, welchem oblag früh Morgens seine ganze Parthie in dem Hofe des Weinherrn zu versammlen, solche in den Weinberg zu führen, sie daselbst zu schuldigem Fleiße und Ordnung

anzuhalten, endlich des Abends wieder in den Hof zurück zu führen, um nachsehen zu können, ob sie in ihren Geschirren, die sie mit auf den Hof bringen mußten, keine Trauben hatten, um solche mit nach Hause zu nehmen; 7) aus vier Kelterknechten, welche die gemosterten Trauben bei Tag und Nacht keltern mußten; 8) aus einem Böttcher oder Faßbinder, welchem oblag, den gekelterten Most durch lange Röhren in die Keller und Fässer zu leiten. Diesen Gang und diese Ordnung befolgte Herr von Vorster in der Regel alle Jahr und behielt auch die nämlichen Arbeiter bei. Merkte er aber, daß er durch schnell einfallenden Regen mit der angefangenen Weinlese auf einen oder zwei Tage inne zu halten gezwungen werden möchte; so vermehrte er blos die Zahl der Leser, um den nachtheiligen Aufenthalt zu ersetzen.

2) Das Trocknen der Beeren.

Bei der angezeigten Art die Weinbeeren zu behandeln, muß es auffallen hier noch an das Trocknen der Trauben erinnert zu werden. Dieses fällt auch wirklich gewöhnlichermaßen weg, und ist nur dann besonders nöthig, wenn rother Wein gemacht werden soll, der sein eigenthümliches Verfahren fordert — welches weiter unten weitläuftiger dargelegt werden soll.

Doch kann unter Umständen und je nachdem die vorhin erwähnten Geschäfte angeordnet sind, das Trocknen auch vortheilhaft für die gewöhnliche Behandlung der Weinbeeren seyn. Und eben darum werde hier noch des Trocknens der Beeren gedacht.

Die abgelesenen, unverletzt gesammelten, nicht gedrückten Trauben setzt man, wenigstens einen Theil derselben, in flachen weiten Gefäßen und zwar zum Geringsten bis zwei oder drei Uhr Nachmittags der Sonnenhitze aus. (In Spanien thut man auf Matten dieses mehrere Tage lang). So wird Wein und Farbe besser.

Dieses Trocknen geschieht auch auf ausgebreiteten Tüchern, auf Drahtgerüsten in gewärmten Zimmern;

eben so auf Stroh gelegen, wenn die sogenannten Liqueur- oder auch Stroh-Weine gemacht werden sollen. Den Trockenbeeren schaden vorzüglich zwei Dinge 1) zu frühzeitige Fröste, wenn die Trauben noch nicht vollkommen reif sind. 2) Nasse, regenvolle Jahre, in welchen sich die Fäulniß bei den unzeitigen Trauben einfindet. Je früher dieses vor der Weinlese geschiehet, desto verderblicher ist es. Doch davon weiter unten ein Mehreres.

3) Das Abbeeren der Trauben.

Wenn hier des Trocknens der Weinbeeren gedacht wurde; so muß auch des Abbeerens der Trauben Erwähnung geschehen.

1) Zuerst die Frage: soll man die Trauben abbeeren? soll man die Kämme oder Trappen von den Beeren absondern lassen, und nicht mit in die Kelter bringen? Diese Frage ist noch zur Zeit so wenig in Deutschland, als in andern Weinländern ganz entschieden. In einer Gegend ist man für die Bejahung; in einer andern aber für deren Verneinung. Viele von unsern deutschen Oekonomen berühren diese Sache nur oben hin und sagen blos, was wirklich geschieht; nicht aber, ob es nach Gründen und Erfahrungen so am zweckmäßigsten sey.

Unter den französischen Oenologisten sind der Abt Rozier und Sauspure und Herr Beguillet, wie auch die Ackerbau's-Gesellschaft in Valence im Delfinate, ganz gegen die Meinung des Herrn Maupin, der aber bei weitem die zuverlässigsten Beobachtungen und Erfahrungen über den französischen Weinbau gesammlet und bekannt gemacht hat und durch seine Schlüsse, die sich alle auf Thatsachen gründen, die Sache hinlänglich in das Licht gesetzt hat.

Man muß bei Erörterung dieser Frage die Vortheile oder Nachtheile, die aus der Sache selbst, nämlich aus dem Abkämmen erwachsen, in Betrachtung ziehen und solche darüber entscheiden lassen.

a) Die Nachtheile. Die Kämme theilen dem Weine ein strenges und herbes Wesen mit, wodurch er

dann viel später seine Vollkomenheit erreicht und einen minder angenehmen Geschmack bekömmt. — Doch diesen Fehler schreibt man nicht allgemein den Kämmen selbst zu.

b) Die Vortheile. Wie man sagt, sollen die Kämme den Weinen eine strenge und herbe Eigenschaft mittheilen; aber a) ist das wirklich nicht immer der Fall; folglich darf auch nicht immer abgekämmt werden. b) wenn man auch annehmen wollte, daß diese Beschuldigung gegründet wäre; so bleibet doch noch gewiß, daß die Stiele oder Kämme, wenn nicht etwa die Weine sonst schlecht gemacht und zu spät aus der Kufe *) genommen worden sind, dem Rebensafte die vorbesagte strenge und herbe Eigenschaft nur auf eine kurze Zeit geben. c) Machen sie den Wein viel dauerhafter und dieser Meynung pflichten fast alle verständige Weinbauer bey. Auch ist sie auf die tägliche Erfahrung und wiederholte Versuche, welche fast in allen Weinländern angestellt worden sind, gegründet. Ja, sie stimmt genau mit den Grundsätzen der Naturkunde überein.

Man giebt immer ziemlich allgemein zu, daß der Alaun dem Verderben der Weine wehre oder, daß die Weine, welche damit angemacht worden sind, viel später verdürben. Es sey ferne, den Gebrauch dieses Minerals, das der Gesundheit unwidersprechlich schädlich ist, hier empfehlen zu wollen. Aber doch, wenn es wahr ist, daß der Alaun, so wie das kalcinirte Meersalz, die vorbesagte Eigenschaft wirklich besitzt, warum soll denn ein acidum vegetale ac terreum, wie das Holz am Traubenstengel ist, nicht auch eben

*) Ein Theil dieser und weiter unter folgenden Erklärungen wird nur dann verständlich seyn, wenn man die Behandlung der Weinbeeren zum Weine auf französische Weise (wie man sie nennt) schon inne hat. Und dieser Weise wird erst tiefer unten weitläuftig gedacht. Diese oben gegebene und weiter hin noch folgenden Erklärungen so weit aufsparen wollen, bis der Weinbau auf französischem Fuße deutlich dargelegt worden, hätte freilich die hier gedachte Unbequemlichkeit vermeiden lassen; allein eine andere noch größere herbei geführet. — Da, wo es nöthig ist, die Erklärung aus der französischen Weise zu nehmen, soll jederzeit durch eine ähnliche Erinnerung erwiesen werden, um allenfallsigen Mißverständnissen vorzubeugen.

diese an sich haben? Warum sollte nicht dieses scharfe auflösende Salz oder säuerliche Wesen, durch seine Verwandtschaft mit dem Wasser, und seine adstringirende Kraft, sich mit den wässerichten Theilen des Weines verbinden, einen Theil davon absorbiren, die auflösende Eigenschaft und ihre beständige Wirkung auf die Principien des Weins schwächen können, vermittelst welcher das Verderben des Weins beschleuniget wird? Warum sollte diese scharfe Säure, da sie ihre Adstriction dem wässerichten Theile des Weines mittheilet, nicht auch die Kraft besitzen, die Substanzen inniger zu vereinigen, welchen sie zum Auflösungsmittel dienet und sie darinne zu erhalten? Es sey nun durch die Wirkung ihrer Zusammenfügnng mit diesen Auflösungsmitteln, oder auch durch die grade und innigste Zusammenfügung mit einem Theile der Pricipien, welche sie in Auflösung hält?

Es sey aber an diesen Gründen so viel man nur immer wolle, so ist und bleibet es eine Wahrheit, die in allen Weinländern durchgängig gar nicht bezweifelt wird, daß die Stengel oder Kämme zur Dauerhaftigkeit der Weine beitragen. Aber außer dem dienen sie auch noch in vielerlei Fällen zur Verbesserung und Gutmachung der Weine. Als z. B. in regnerichten Jahren und auch so oft, als auch eine oder die andere Ursache, verhältnißmäßig gegen die übrigen ursprünglichen Theile, überflüssiges, wässerichtes Wesen in den Beeren enthalten ist, verbessert man damit die Weine und verstärkt sie, indem ihnen durch Beimischung des Acidums zu den übrigen Substanzen mehr Festigkeit und ein gewisses unterscheidendes weinartiges Wesen gegeben wird, wovon es in solchen Jahren und unter dergleichen Umständeu immer zu fehlen pflegt. — Ferner: aus den Erfahrungen, die Herr Maupin und andere nach ihm angestellt haben, ergiebt sich, daß die Kämme nicht nur zur Verbesserung, sondern auch zur Dauer der Weine wirklich beitragen. — Es ist auch noch gewiß, daß dadurch die Fermentation der Weine befördert wird. Zu dem einen nnd dem andern Zwecke muß man sie also mit gebrauchen.

In guten Jahren, wo die Trauben vollkommen reif geworden, die Weine auch zweckmäßig gemacht sind

und wohl fermentirt haben, kommt man durch Beibehaltung der Stengel dem Dick-Werden der Weine, wo sich der Saft gleichsam in Faden ziehet, zuvor, oder verhindert, daß sie nicht ölicht oder schmierig werden.

Man lasse sie in regnerichten Jahren oder feuchten Weinlesen, so wie in solchen Jahren, wo viele Beeren faul und schimmelicht sind, und auch dann, wenn zu viele wässerichte Theile in den Beeren enthalten sind — dieses mag nun von der gröbern Beschaffenheit der Gewächsart, oder auch von dem wenigen Alter der Stöcke herkommen. Der Wein von jungen Stöcken, besonders wie sie heutiges Tages behandelt werden, ist immer wässerichter und schwächer, als der von solchen, die von Mittelalter sind und verhältnißmäßig noch weit mehr, als der von alten Stöcken gewonnen wird.

Auch da sondere man sie nicht ab, wo die Weine den Fehler an sich haben, daß sie sich nicht aufbewahren oder verfahren lassen. Desgleichen wo wegen der Lage der Oerter, oder weil der Keller nicht tief genug ist u. s. w., die Weine umzuschlagen und wieder aufzugähren pflegen. In allen diesen Fällen ist viel daran gelegen, ja schlechterdings nothwendig, die Stiele nicht abzunehmen. — Nicht weniger, die Jahre mögen gut oder schlecht seyn, bei allen solchen Weinen, die weit verführt werden sollen; vornehmlich bei denen, die zu Seereisen gewählt werden. Ferner: in allen ergiebigen Jahren, damit man einen Theil der Sammlungen für die folgenden Jahre aufbehalten könne. Der Vortheil aller Verbraucher, so wie der Nutzen des Handels und der Weinländer überhaupt ist damit verbunden. — Auch dann thut man wohl, sie beizubehalten und die Trauben nicht abzubeeren, wenn der Rebensaft aus irgend einer Ursache aus der Kufe genommen wird, ehe die Fermentation auf den gehörigen Grad gestiegen und der Wein vollkommen zu Wein geworden ist.*) Kurz, man lasse die Kämme immer bei, denn nebst dem, daß die Absonderung eine Mühe mehr verursacht, ist es eine ausgemachte Sache, daß durch Beibehaltung der Trappen die Weine verbessert und dauerhaft werden.

*) Bezieht sich auf die Behandlung des Weins nach der sogenannten französischen Weise.

Dieses widerspricht aber keineswegs dem oben gegebenen Rathe, die Trauben kurz abzuschneiden und die vorhin gegebene Vertheidigung der Kämme ist keine Empfehlung die Menge trockner Stiele zu vermehren.

Wenn aber, wie so viele, sich nicht durch die gegebenen Erklärungen überzeugen lassen; so bleibt es natürlich beim Abbeeren und es ist nun

2) die Frage: wie dabei zu verfahren sey? — Wenn die Trauben nicht ihre völlige Zeitigung erhalten haben, sagen die Freunde des Abbeerens, und wenn im Herbste zu früh Frost eingetreten ist und das Einerndten der Trauben beschleuniget hat — und selbst auch, wenn der Wein von Natur edel ist und Körper genug hat, um dasjenige, was er von den Kämmen erwartet, entbehren zu können — und endlich, wenn man ein delikates, angenehm und süßerschmeckendes Getränk haben will; so beere man die Trauben sammt und sonders ab; denn hierdurch erhält der Wein sein Gewürzhaftes, seinen ganzen, reinen Geschmack, welchen im entgegen gesetzten Falle die beigemischte Herbe der Kämme zerstören würde. — Oder entbeere nur einen Theil der Trauben.

Die Wahrheit liegt immer mitten zwischen zwei Extremen. Wie man aus dem hiererklärten sieht, so wird das Beibehalten der Kämme vertheidiget und das Abbeeren als nachtheilig verworfen — dagegen aber auch das letztere vertheidiget und den Kämmen ein schädlicher Zusatz zum Weine Schuld gegeben. Diese Urtheile, weil sie so allgemein und unbestimmt gegeben sind, sind beide wahr und richtig und die Wahrheit liegt also in der Mitte. Wenn der Kamm zu viel Säure enthält, was in regnichten oder verspäteten Jahren gemeiniglich der Fall ist; so muß man ihn als einen schädlichen entfernen, also man muß abbeeren, damit die zu starke Säure der Gährung und der Farbe des Weines nicht schade. Ist aber der Kamm vollkommen reif; so darf man ihn nicht absondern, denn in seiner geringern Säure findet der Wein eine Stütze, ein Erhaltungsmittel, ohne welches der Wein süß bleiben und leichter umschlagen

irde. — Für unsere nördlichen Gegenden ist in den
isten Fällen also das Abbeeren nöthig.

Dieses kann durch Ablesen der Beeren von den
mmen vermittelst der bloßen Hände geschehen.

Dieses hat man aber doch zu langweilig und, je
hdem es ist, zu kostspielig gefunden, und darum
Mittel gesonnen, das Geschäft des Abbeerens zu
chleunigen, zu erleichtern und wohlfeiler zu machen.
in hat von Weidenrinde geflochtene Böden in Kasten
iebe) gesetzt. Die Oeffnungen in diesem Geflechte
8 bis 9 Linien weit. Diese Siebe werden auf
Faß aufgelegt oder auf einer passende Kufe fest
acht. Ein Mann kann in einem Tage so viel
uben abbeeren, als zu 5 bis 6 Faß à 300 Bou-
en erfordert werden.

Eine andere Vorrichtung ist die sogenannte

Raspel.

Sie bestehet aus einem starken, länglich viereckigen
er, dessen Löcher so groß sind, daß zwar die Beeren,
keine Kämme durchfallen können. Ihre Länge
Breite richtet sich nach der Weite des Bottichs,
welche sie gelegt und befestiget wird. Ihr Rah-
ist ein hoher Rand von aufgesetztem Bret, um
Herabfallen der Trauben entgegen zu kommen.
Gitter selbst bestehet aus starken und vierkantigen
en, die so eingepaßt sind, daß eine von den
fen Kanten die Oberfläche des ganzen Gegitters
achen hilft.

In Frankreich kennt man diese Raspel nicht und
bedient sich dort zum Entfernen der Kämme einer
n Gabel mit drei Zinken, welche man in dem
che, zirkelförmig umher bewegt. Dadurch gehen
Beeren von den Stielen und die Kämme selbst
n vermittelst dieser Gabel auf die Oberfläche der
gkeit heraufgebracht, wo man sie alsdann mit
Hand hinweg nimmt.

Das Raspeln und Abbeeren lasse man nicht zu
anhalten, und es muß in möglichst kurzer Zeit

vollendet werden. Drum ist es vortheilhaft, we[nn] man mehr als eine Raspel hat und anstellt — nachdem die Menge der abzubeerenden Trauben ist.

Die französische Gabel, wie sie besonders in Nied[er-] Languedoc im Gebrauche ist, verdient eine allgemei[ne] Empfehlung, und es mag ihr drum hier noch ein W[ort] der Erklärung gegönnet werden. Daß man sie d[ort] Comporte, in andern Gegenden Banne, Benne, Ba[n]neau u. s. w. nenne, ist Nebensache. Sie beste[het] aus einem Stück Holz, das ungefähr einen Daum[en] stark und achtzehn bis vier und zwanzig Zoll lang [ist,] dabei in seiner Mitte sich in drei Aeste oder Zwe[ige] theilet (wie ein umgekehrter Quirl). Gemeiniglich [ist] das Geschäft des Abbeerens mit diesem Dreizack d[en] Weibern zugetheilet. Die Arbeiterin hebet nämlich d[en] zu einem Dritttheil oder Viertheil mit unzertreten[en] Trauben angefüllten Kübel (welcher die Größe h[at,] wie der Mehlstutz, worin der Müller gemeiniglich d[as] Schrot auf die Mühle trägt) auf einer Seite in [die] Höhe und hält ihn so, also in schräger Richtu[ng] zwischen ihren beiden Knieen fest, während sie sel[bst] stehet. Mit einer Hand (der rechten) hält sie [die] obere Hälfte der Gabel (den Stiel) mit der and[ern] eine der Spitzen, (einen von den drei Aesten o[der] Zinken) und in dieser Richtung führt sie die Ga[bel] unter den Trauben herum so, daß nur eigentlich [die] beiden übrigen Zinken auf die Beeren wirken. [Sie] zerreibt also mit den zwei andern Aesten der Gabel [die] Trauben, trennt dadurch die Kämme und ziehet [sie] empor, wirft sie aus und auf die Seite. So ge[het] sie von einem Kübel (Lesekübel) zu dem andern u[nd] wiederholet bei jedem diese Arbeit. Ist der Kübel [zu] voll, so kostet es der Arbeiterin viele Mühe und [die] Arbeit selbst wird nicht gut verrichtet. Ist er aber [nach] dem rechten Maaße angefüllt, so ist dieses nur [ein] Spiel für sie. — Nun sammlen die Männer w[as] abgebeeret ist, füllen damit die größern Kübel u[nd] laden sie auf die Wagen. — Die Abbeerkübel ste[hen] am Rande der Weinberge und Eine Arbeiterin z[um] Abbeeren ist für 10 oder 12 Weinleserinen genug.

B. Die Gewinnung des Mostes oder das Mostern und Keltern.

Die Kämme mögen nun abgesondert worden seyn
r nicht; so müssen die Beeren oder Trauben, ehe
gekältert werden können, vorher getreten oder zer
tscht seyn, d. h. gemostert.

1) Das Treten

also die Vorbereitung zum Keltern, und es kann
) außer dem Gewölbe vorgenommen werden, ja,
n die Weinlese starke Lieferungen macht, so ge
ht es im Weinberge selbst, wohin die dazu nöthi
Geräthschaften gebracht worden sind. Diese grö
Weinbergsgeräthschaften sind außer der Weinleite
)

a) der Tretbottich

sich nur durch seine Stärke und seinen dauerhaf
Bau vor jedem andern Bottiche auszeichnet. Doch
iebt auch einen, der eine besondere Einrichtung
seine Bestimmung erhalten hat, und diesen nennt
den zusammengesetzten Tretbottich —
zwar darum, weil er mit noch einem zweiten in
indung gebracht werden muß. Nämlich, da er
durchlöcherten Boden hat, in welchen mehrere
Löcher gebohrt oder mehrere Spalten eingeschnit
ind, so wird er über einen andern größern Bot
mittelst einer Unterlage von starken Stangen, ge
Durch jene Oeffnungen gehet der ausgequetschte
, aber keine ganze Beere. Auf einer Seite hat
Paar ausgeschnittene Dauben, mit einer vorge
Klappe. Durch diese, wenn sie geöffnet wird,
cht die ausgetretene Beermasse in den unten ste
n Trog hinaus zu schieben und so Platz für
Trauben zu gewinnen.

Man hat auch eine Tretbütte oder Tretbot
welcher aus lauter starken Leisten bestehet. Nämli
die Seitenwände desselben sind Leisten, die so enge n
ben einander geschlagen sind, daß keine Beere zwisc
ihnen durchgehen kann. In einer dieser Seitenw
ist ein Schieber angebracht, der, wenn er aufgez
worden ist, die Oeffnung macht, durch welche
Bälge und Kämme in den unten stehenden Bo
hinausgeschoben werden.

b) Der Stampftrog

ist ein ausgehauener Block von einem Baumstam
In diesem werden, vermittelst einer Keule (ein
Klötzchen mit einem eingesetzten Stiele) die eingesc
teten Trauben zerstoßen.

Die Menge der gelesenen Beere bestimmen
Anzahl der zum Treten und Quetschen nöthigen
räthschaften.

Durch irgend Eines von den beiden hier erkl
Quetschgefäßen wird die sogenannte Traubenmü
ganz entbehrlich gemacht, und weiter oben geda
Herr von Vorster zieht den Stampftrog und
bottich jener Mühle weit vor. Ueber den Gebr
von beiden entscheidet die Verschiedenheit der Tra
und der Grad ihrer Reife. Hat man Trauben, w
eine überflüssige Zeitigung erhalten und frühzeitig
braune und trockne Stiele bekommen haben, wie
bei warmgründigen Weinbergen oder üppig wachse
Weinstöcken leicht der Fall ist, so bedienet ma
am besten des einfachen, oder wenn man will,
des zusammengesetzten Tretbottichs. Denn hier
das gewaltsame Treten oder die kraftvolle Most
das Mark der Trauben am sachdienlichsten au
und leicht flüssig machen. Hat man aber Tra
welche bei mittelmäßiger Temperatur, oder bei
vorzüglich günstiger Witterung, nicht allein hin
wieder noch viele harte Beeren, sondern auch
grüne und saure Stiele, oder auch bei vollkom
Reife ein sehr steifes Mark haben; so erforde
zwar eine starke und gewaltsame, dabei aber doch
eine solche Quetschung, daß die harten Beeren

und die sauern Stiele unverletzt bleiben — so viel als möglich ist. Hierzu dürfte dann wohl nichts wirksamer angewendet werden können, als das Zerquetschen mittelst des Stoß-Kolbens im Stampftroge.

Das Treten im Tretbottiche geschieht bekanntlich mittelst hölzerner (sehr gut ausgebrüheter, ihres Holzgeschmacks benommner) Schuhe.

Hat man den gemeinen (einfachen) Tretbottich, so stellt man ihn so, daß sein Boden eine schiefe Fläche bildet. Die Trauben werden dann von dem Traubensammler aus seinem Rücklegel auf den höchsten Punkt jener schrägen Fläche geschüttet und von dem Treter, welcher sich an den Dauben der höher stehenden Bottichsseite anhält und gleichsam bergan zu gehen scheint, herunter nach der tiefern Gegend des Bottichs getreten und vollkommen zerquetscht.

Bedient man sich aber des zusammengesetzten Tretzubers, so stehen diese beiden Bottiche ganz wagerecht und der Treter in dem obersten arbeitet nicht bergauf, sondern ganz senkrecht, zerquetscht durch den Tritt die Trauben, und diese lassen dann durch die Löcher und Spalten des Bodens ihren Saft in den untergesetzten Bottich ablaufen.

Folgendes ist hier nach zu bemerken, obgleich der Grund davon weiter unten erst erklärt werden kann. — a) Wenn das Sortiren geschehen ist und eine gewisse Vermengung der Trauben Statt haben soll; so mag diese jetzt vorgenommen werden, damit die verschiedenen Beeren hier im Tretbottiche vereiniget werden. b) Ferner: was zu gleicher Zeit angestellt werden soll, muß auch in einem Tage getreten werden. Diese letztere Bemerkung bezieht sich auf das was oben erinnert wurde, wegen einer dreimaligen Lese, u. dgl. Man thut wohl, wenn man die den ersten Tag zusammengetretenen Trauben ohne Beimischung neuerer für sich allein läßt und lieber, wenn ein Aufenthalt in der Weinlese eingetreten seyn sollte, eine andere Kufe anfängt.

In Frankreich geschieht im Weinberge höchstens nur noch das Abbeeren mit der Gabel. Und obgleich die französische Weinbereitungsart von der deutschen verschieden ist; so geschieht doch noch auch bei den

Franzosen das Zerquetschen der Beeren. Wenn nämlich die Trauben abgebeeret sind, so können sie doch nicht so geradezu in die Kufe geworfen werden, sondern müssen wohl zerdrückt seyn, damit das Fleisch derselben in einem großen Vehikel schwimme und die innere Rinde, die allein den färbenden Theil enthält, dem Brenngeiste, in dem Maße als er sich entwickelt, so viel als möglich die Oberfläche darbiete, und dadurch mehr Färbestoff aufgelöset werde. Dafür werden nun die Kübel mit den abgekämmten Beeren auf Wagen geladen dem Preßhause zugeführt, wo sie in den Tretbottich (Fouloir) ausgeschüttet werden.

Doch jetzt erst weiter in Erklärung unserer deutschen Weise.

2) Das Fortschaffen zur Kelter.

folgt auf die Arbeit im Tretbottiche. Die zerquetschten Trauben werden nebst ihrem Safte bald dem Zutritt der freien Luft entzogen, sogleich in das sogenannte Lutfaß oder in die, wie man es auch nennt, Weinleite gebracht und wenn dieses hinlänglich angefüllt ist, in das Kelter-Haus geführt.

Die Weinleite ist dasjenige große und auf vier Räder gelegte Faß, in welchem die getretenen Beere vom Weinberge nach dem Kelterhause gefahren werden. Es hat, um die zerquetschten Trauben bequem und schnell hineinschütten zu können, statt des Spundloches, eine große viereckige Oeffnung (beinahe 4 Quadratfuß groß). In der Regel muß diese so groß seyn, daß man mit einem Schöpfstutze bequem durchkommen und die eingeschütteten zertretenen Trauben mit ihrer Brühe wieder ausschöpfen kann, was dort im Kelterhause geschieht. Um dieses Loch aber auch gehörig verschließen zu können; so versieht man es mit einem passenden Deckel, der auf einer Seite mit Bändern, Gewerben (Charnieren) versehen, folglich beweglich und auch fest ist — d. h. verriegelt oder verschlossen werden kann, damit er während des Fahrens nicht aufspringe. Will man diese Oeffnung genau verschließen, so thut man wohl, wenn man erst ein reines Tuch über dieselbe herlegt und dann erst den Deckel überschlägt.

Ist die Beeren-Masse mit ihrer Brühe in diesem Fasse in dem Kelterhause angelangt; so wird sie bald ausgeschöpft und in einem besondern Bottiche gesammlet (wenn nämlich mehrere ähnliche Fuhren anlangen).

Wer nicht im Weinberge mostern läßt und dafür eine besondere Traubenmühle hat, oder jenes Treten und Stampfen neben dem Mostgewölbe besorgen lassen will, bedarf jener Weinleite nun freilich nicht und kann seine gelesenen Beeren in den gewöhnlichen Trögen aufgesammlet einfahren.

In Frankreich werden die abgekämmten Beeren zur Tretbutte, zum Tretbottich, im Kelterhause gebracht. Dieser Bottich hat 2 Schuh hohe Wände und stehet über der Kufe. Darum hat er auch einen gegitterten Boden, von Leisten, die sechs Linien von einander stehen.

Das Zertreten und Zerquetschen der Beeren gilt als ein wesentliches Erforderniß in Frankreich und zwar für die erwünschteste gute Gährung und für ein unerläßliches, wenn man sich einer vollkommenen Farbe des Weins versichern will — wie weiter unten erklärt wird. Darum wird auch in den Tretbottich jederzeit nur so viel zum Zerquetschen gegeben, als wirklich gut und leicht zerdrückt werden kann, und je weniger man Beeren hier aufschüttet, um so schneller und besser geschieht die Quetschung. Ferner wird die ganze Masse, Hülsen und Kernen in die unten stehende Kufe hinabgestürzt, wenn alles gehörig zertreten ist.

Doch wir fahren fort in Erklärung unserer deutschen Methode.

3) Das Aufsammlen und Aufbewahren der Beerenmasse noch vor dem Keltern.

Weil nicht zum Keltern der ausgetretenen Trauben sogleich geschritten werden kann; so wird die Beerenmasse einstweilen im Weingewölbe in Kufen gesammlet und aufbewahrt. Dabei ist folgendes zu bemerken:

a) man fülle, wenn möglich, die Kufe von und mit einerlei Sorte (nicht blos, damit das, was einmal durch Sortiren abgeschieden wurde, abgesondert bleibe.

sondern die gesammelte Beerenmasse gleichalt sey in Beziehung auf das Getreten seyn). Es taugt durch aus nicht, wenn spät getretene Beeren noch zu den weit früher gequetscht wordenen geschüttet werden. Was zu gleicher Zeit zur Gährung angestellt wird — und das sind die hier in der Kufe gesammelten aus getretenen Beeren — muß eigentlich auch in einem Tage getreten seyn — und also auch in einem Tag hier zusammengeschüttet werden.

b) Die vollgefüllte Kufe werde mit einem genau schließenden Deckel bedeckt, der oben etwas gewölbt und bauchigt ist. Dieser Deckel wird gewöhnlich von Stroh bereitet und ihm oben und in der Mitte eine Oeffnung (1 Quadratfuß groß) gelassen, die mit einer hölzernen Klappe verschlossen werden kann. Diese hölzerne Klappe hat wieder eine kleine Oeffnung von zwei bis vier Zoll Weite, um, wenn die größere Oeffnung durch die ganze Klappe geschlossen ist, der kleinern Oeffnung eine Art von Helm oder gekrümmter Röhre aufzusetzen oder sie, ohne diese, mit Weinblättern lose zu bedecken. Diese kleinere Oeffnung wird aufgemacht, wenn die Gährung in der Beeren-Masse ungestümm wird.*) — Gleich am Abend des ersten Tages deckt man die Kufe zu und wenn man den etwas unbequemen Strohdeckel nicht anwenden will; so belegt man die Beeren-Masse, welche sich über ihren Saft erhoben hat, (also nicht die Kufe unmittelbar) mit einem in seine einzelne Theile (Breter) aufgelöseten und zerlegten Boden, der in die Kufe vollkommne hinein und genau paßt. Durch einen solchen schneidet man größtentheils alle Gemeinschaft mit der äußern Luft ab, welche das Mark oder die Trappen austrocknet — und kommt zugleich der Ausdünstung der geistigen Theile zuvor und erhält dem Marke (der Beeren-Masse) die nothwendige Feuchtigkeit. — Was das Letztere anlangt, so kann auch die Oberfläche der Masse mit einigen Eimern Saft, den man durch den Hahn der Kufe ab gelassen hat (aber durchaus nicht ausgeschöpft) benetzt und fein gleich angefeuchtet werden.

*) Diese Vorrichtung bezieht sich eigentlich mehr auf die französische Weise, welche weiter unten noch erklärt wird.

Sollte aber das Keltern noch nicht bald vorgenommen werden können, was nicht immer die sich oft ins Lange ziehende Weinlese fordert, sondern weit öfters da Statt findet, wo man der Zwang=Gerechtigkeit der Presse unterworfen ist; sollte also die Beerenmasse zu lange in der Kufe stehen bleiben müssen und während dessen und zuletzt das Mark sich schwerlich über den Saft empor heben; so kann man durch Zuschüttung kochender d. h. gesottener aber nicht mehr kochend heißer Beeren in kleinem Maße zu Hilfe kommen. Davon jetzt weiter!

c) Wie lange darf die Beerenmasse so in der Kufe stehen bleiben?

Die Entscheidung dieser Frage hängt lediglich davon ab, ob man weißen oder rothen Wein bereiten will. Will man weißen Wein bereiten, so wie man dieses, da der färbende Stoff blos in der Haut der Trauben steckt, aus jeder Gattung sowohl ungefärbter, als gefärbter Traubensorten kann; so hat man gar nicht nöthig, das Gemenge und Gemisch lange auf dem Bottiche stehen zu lassen. Im Gegentheil wird man wohl thun, wenn man dasselbe bald möglichst der Kelter übergiebt, oder es nur ganz wenig brausen (in Gährung gerathen) läßt, was in zwei oder drei Tagen geschehen seyn wird. Will man aber rothen Wein; so ist das Verfahren in Etwas anders. Hier liegt, wie vorhin bemerkt wurde, das färbende Wesen oder Pigment in der Haut der schwarzen und rothen Beeren, das durch das bloße einfache Zerquetschen oder Treten der Trauben, der Flüssigkeit nicht mitgetheilt werden kann. Denn wenn man die Trauben blos zerquetscht und bald darauf keltert; so liefert der Saft oder Most, die Farbe der Beeren mochte nun noch so schwarz oder roth seyn, als sie nur immer wolle, einen weißen Wein, so wie denn selbst der schöne weiße Champagner aus recht schwarzen Trauben bereitet wird. Es ist daher nöthig, daß man die recht reifen, schwarzen oder rothen zerquetschten oder zertretenen Trauben eine Zeitlang mit ihren Hülsen auf dem Bottiche oder in der Kufe stehen und einen gewissen Grad von Fermentation sich

unterwerfen läßt, ehe man sie der Kelter übergiebt. Es wurde vorhin der recht reifen Beeren ausdrücklich gedacht, weil der färbende Stoff des Weins so gut den rechten Zeitpunkt der vollkommnen Reife fordert, als die übrigen Bestandtheile der Trauben. Eben darum sind auch die rothen Weine aus den den südlichern Gegenden immer höher gefärbt, als die aus den nördlichen.

Sollte die Weinlese etwa bei etwas starker Kälte eintreten und die Bereitung des rothen Weins nicht gut von Statten gehen wollen d. h. die beabsichtigte Gährung nicht schnell und von selbst beginnen oder die begonnene zu bald aufhören; so thut man wohl, wenn man etliche Kessel voll Most und Trauben unter einander gemengt, warm — aber nicht, wie schon gesagt, kochend — zu den übrigen in den Bottich thut, das ganze Gemisch wohl unter einander rührt und so dem Beeren-Marke Veranlassung verschafft, sich etwas zu erwärmen, um dem Gährungsprocesse desto leichter entgegen zu gehen. — Und im andern Falle, der zur Fortsetzung der angefangenen Gährung nöthigen Wärme einen Zusatz mitzutheilen.

Ist aber der Fermentationsproceß wirklich eingetreten, so sticht man den Most alle Tage und zwar jedesmal um, drückt die oben schwimmenden Kämme und Hülsen nieder, damit sie wieder naß werden und nicht schimmeln. Wird das Gemisch ruhig und erscheint es am Rande des Bottichs etwas klar; dann ist es Zeit, das Ganze der Presse zu übergeben. Denn, wollte man die Masse zu lange stehen lassen, so würde zu viel Geist verfliegen.

Uebrigens glaube man ja nicht, daß der Wein durch die Farbe gewinne. Im Gegentheile, er verliert; denn Farbe ist kein Wein, sondern ist für diese genießbare Flüssigkeit etwas fremdes, entbehrliches, zufälliges. Schwarze und rothe Trauben liefern einen ganz vortrefflichen weißen Wein; aber auch auf die vorhin gedachte Weise behandelt, einen rothen, der nicht so vortrefflich und stark ist. Dieses beruhet aber vorzüglich darauf, daß der Most des Letztern länger auf dem Bottiche gestanden und den rothfärbenden Extraktivstoff aus den Hülsen, oder der Haut der Beeren ge-

zogen, und dem Weine ein gewisses Ding, welches man Erd-Gefährd nennt, mitgetheilet hat.

4) Das Keltern

beginnt oder kann vorgenommen werden bald auf das Zerquetschen der Beeren und wenn nicht andere Umstände oder Gründe das Aufschieben desselben nöthig machen, sogar noch vor dem Anfange der Gährung in der Kufe; kann aber auch, wie so eben noch erklärt wurde, auf mehrere Tage, ja Wochen hinausgeschoben werden. Beim Keltern hat man den Zweck der ganzen Traubenmasse alles seines Saftes zu berauben und zwar kann dieses nicht anders als durch Pressen geschehen, welche eine erhöhte und verstärkte Kraft voraussetzt, die man durch Mechanik zu verwirklichen weiß, nemlich durch die sogenannte Kelter.

Man hat für das Auspressen der Beerenmasse allerlei Keltern erfunden, und es giebt Schrauben- oder Spindelkeltern, Baumkeltern und Reifpressen. Jede dieser Keltern kennt man da und dort unter verschiedenen Abänderungen, und auch mit künstlichen Vervollkommnungen, besonders in Frankreich. Eine genaue und vollständige Beschreibung der vervollkommneten Weinpressen, nebst saubern Zeichnungen, findet man in der theoretisch-practischen Abhandlung über den Weinbau, von Chaptal, Rozier, Parmentier und Dussieux, übersetzt und für die östreichische Monarchie herausgegeben. 2 Bde. Wien 1804. In diesem splenditen Werke findet sich die Beschreibung der Steinpresse, der kleinern Presse mit dem Rade und ohne dasselbe, der Presse mit doppelten Kasten, mit einfachem Kasten u. s. w.

Die Schaubenkelter kommt freilich höher zu stehen, als die sogenannte Baumkelter; leistet aber auch mehr Dienste für den beabsichtigten Zweck. Bei derselben liegt die Stärke ihrer Wirkung in den Gesetzen der Mechanik und zwar theils in den Schraubenumgängen und theils in dem Hebel. Bei der Baumkelter wirkt lediglich der Hebel.

Da die gemeine Schraubenkelter bekannt genug ist; so wird eine weitläuftige Beschreibung derselben

überflüssig seyn. In so fern aber die Baumkelter von und durch einen jeden leicht eingerichtet werden kann; so mag die Beschreibung derselben aufgesparet und erst geliefert werden weiter unten, wo vom Keltern des Obstes zu Wein die Rede seyn wird, und es sey also rücksichtlich derselben hier auf dorthin verwiesen.

Weniger bekannt — und im angezeigten Werke nicht gedacht ist der in Ungarn so häufig angewendeten

Reifpresse,

eine Abänderung der Baumkelter. Auf den etwas schief liegenden Boden der Presse, welcher aus starken eisernen Bohlen besteht, legt man zuerst einen großen eisernen Reif, der z. B. von einem zwanzig-eimerigen Fasse ist. In den Raum, welchen dieser Reif einnimmt, wird die Beerenmasse geschüttet. Da nun der noch in Masse befindliche Most leicht über den schiefen Boden der Presse in einer, an dem Rande desselben angebrachten Rinne abfließen und durch diese in ein Gefäß geleitet werden kann; so kann man in den Raum des Reifes nach und nach mehr Beerenmasse geben, bis dieser etwa eine Spanne hoch wird. Nun legt man in dieser Höhe einen zweiten eisernen Reif an, schüttet und erhöhet den Maasch oder Matsch in demselben wieder eine Spanne hoch und legt dann einen dritten, aber etwas engern Reif um, dieses wird so fortgesetzt bis man sechs bis acht Reife auf einandergelegt hat, wodurch das Ganze kegelförmig, wie eine Pyramide, aufgeführt stehet. Die obern und letztern Reife können auch hölzerne seyn.

Ist diese Pyramide fertig; so läßt man das Ganze sich etwas zusammensetzen, was um so mehr geschieht, da die obern Schichten den untern Most auspressen und derselbe leicht abfließt. Würde man den Maaschbügel (Secker) beschweren und gleich pressen wollen; so würde die Gewalt den noch zu flüssigen Maasch zwischen den Reifen herausquetschen und man hätte die Arbeit vergebens gemacht. Freilich fällt auch durch den eigenen Druck der Schwere öfters etwas zwischen den aufgebauten Reifen heraus; aber dieses sammlet

nan, da es nur wenig ist, leicht mit einer Schaufel ind wirft es wieder oben auf.

Hat sich nun der Matsch oder die Beerenmasse iach einer Stunde etwas gesetzt; so bringt man auf as Ganze einen starken runden Deckel, der ebenfalls ius starken Pfosten, aus eichenen Bohlen gemacht ist, ind dessen Durchmesser wenigstens um einen Fuß grö- ier seyn muß, als jener des größten und untersten Reifes. Man nennt diesen Deckel in Ungarn die Gans. So wie man diese Gans auflegt, so fängt iuch der Most gleich an stärker zu fließen, weil sie iemlich ins Gewicht fällt und also schon etwas preßt.

Man läßt den meisten Most wieder ablaufen und rst dann legt man auf die Gans zwei bis drei Queer- ölzer, und auf diese, ins Creuz, wieder einige und ähret damit fort, selbst vier- bis fünf- und sechsfach ibereinander zu legen, bis man mit diesen so hoch ist, aß man auf diese nun den so hoch, als möglich, ge- obenen Preßbaum niederlegen kann, welcher dann erst igentlich zu pressen anfängt.

Man darf sich bei dieser Arbeit ja nicht übereilen, enn will man schnell und zu viel Gewalt anwenden; o tritt der Maasch bei den Reifen heraus. Geschieht as Beschweren und Pressen aber langsam; so kann nan zuletzt eine außerordentliche Gewalt zum Pressen nwenden.

So ist es nicht genug, daß der Preßbaum an der ehr starken Spindel nach und nach herabgezogen wird, ondern man hat an dieser Spindel, die an dem einen Ende des großen Preßbaumes durch denselben gehet, uch einen großen Stein, mit starken eisernen Bän- ern angebracht. Dieser Stein, der oft drei bis fünf Schuh hoch ist und zwei bis drei Schuh im Durch- nesser hat, ruhet in einer für ihn zurechtgemachten Grube. Anfangs preßt daher die Schwere des Bau- nes, dann ziehet man ihn immer tiefer herab, wobei r den Stein jedoch noch unbewegt läßt.

So läßt man die Presse eine Weile ruhen, win- et dann den Preßbaum wieder in die Höhe, legt nun uf die Gans, die schon ziemlich niedergedrückt ist, och einige Queerhölzer. Auf das der Spindel entge- engesetzte Ende des Preßbaums legt man selbige eben-

falls oben auf und zwar zwei, drei oder mehrere, so daß er nun von dieser Seite selbst einen tiefern Stand hat und nicht in die Höhe kann, wenn man zu pressen anfängt, weil dieses die, in der Vorrichtung auf denselben gelegten vierkantigen (viereckichten) Hölzer hindern. Nun wird endlich die Spindel wieder gedrehet, hierdurch der Baum niedergezogen und preßt auf die Gans mit viel vermehrter Kraft. Nach und nach drehet man die Spindel so stark, daß die Gewalt des herabzuziehenden Baumes endlich den an der Spindel oder Schraube angebrachten Stein in die Höhe hebet. Man hebet durch das Umdrehen der Spindel den Stein ungefähr eine Spanne hoch aus seiner Lage und befestiget nun den Querbalken, durch den man die Spindel in Bewegung setzt, damit dieser nicht zurück weichen könne, weil sonst die Spindel durch beyde entgegengesetzten Kräfte und Gewalten gezogen, schnell sich rückwärts drehen würde und man dann seine Absicht nicht erreichen könnte. So läßt man die Presse stehen, bis sich der Stein durch seine Schwere wieder nach und nach setzt und das Peessen vollendet.

Hat sich der Stein ganz, oder nachdem man es nun will, zum Theil nur gesetzt; so bewegt man endlich die Schraube oder Spindel wieder rückwärts und macht folglich die ganze Presse wieder auf. Man nimmt nun die Querhölzer von der Gans und diese von der gepreßten Beerenmasse (Secker), endlich die obersten Reife, und zerwühlet, indem man nach und nach die untersten Reife auch wegnimmt, den ganzen Haufen. Ist dieser nun ganz zerwühlet und sind die gepreßten Trauben wieder mit den Händen gut durchgearbeitet (welches in einem neben der Presse befindlichen Troge (Bottiche, Zuber), oft auch blos auf der Presse geschieht); so wird der unterste große Reif von neuem aufgelegt, die Trester-Masse von neuem, nach und nach in die Reife geschlagen, wobei man zuletzt den untersten etwas höher hebet, oder ganz wegnimmt — was aber nur dann geschehen kann, wenn er ein Schraubenreif ist. Auf den frischen Hügel wird die Gans wieder aufgelegt und man verfährt nun mit dem Pressen, wie vorher, bis der Stein gehoben wird und diese

diese Gewalt nun die Flüssigkeit, so viel, als nur mög-
lich ist, aus den Trestern herauspreßt.

Man öffnet endlich die Presse wieder und schlägt
die zerarbeiteten Trestern in große Fässer, Kübel, Bot-
tiche oder irgends dazu bestimmte ausgemauerte Gru-
ben, wo sie einige Wochen gut verwahret bleiben, bis
man sie zum Brandweinbrennen benutzt.

Manche scheuen die Arbeit nicht, den Stock
(Secker) zum drittenmal pressen zu lassen. Man nimmt
hierbei fast alle Reife von dem Stocke, behackt ihn mit
einem scharfen Beile ringsherum, so daß der ganze
ist ganz ausgepreßte Stock cylinderförmig dastehet.
Den Abfall bei dem Behacken legt man oben auf,
legt die Gans auf und preßt, wie bekannt. Man
erhält hier aber nur wenig und sehr herben Most,
weil hierbei schon selbst die Feuchtigkeit aus den Sten-
geln ausgepreßt wird.

Es scheinet nur, daß die Arbeit des Pressens
auf einer solchen Reifpresse langsam vor sich gehe;
denn wirklich wird durch dieselbe die Arbeit befördert.
Auf eine Kastenpresse kann man selten zehen Eimer
Beerenmasse auf einmal aufschlagen; denn hierzu muß
die solche schon von den größern seyn, und dieser
wird dann kaum in zwölf Stunden und überdies nicht
einmal recht und sehr gut ausgepreßt. Auf einer Reif-
presse von mittelmäßiger Größe kann man, wenn man
geschickte Presser hat, sechs und dreißig bis vierzig
Eimer aufschlagen. Die ganze Arbeit des doppelten
Pressens erfordert dreißig bis sechs und dreißig Stun-
den und man hat hier wenigstens den vierten Theil
an Zeit und Arbeit gewonnen, und der Maasch ist
besser, als auf der Kastenpresse ausgepreßt.

Man gebraucht die Reifpressen besonders gern im
Preßburger Comitat, wo die herrlichsten Weinberge am
südlichen Abhange der Karpathen viele Meilen weit
ununterbrochen fortgehen.

Bei Anzeige und Beschreibung der Reifpresse ist
auch die Frage schon beantwortet, auf die uns die
Ordnung der Materie führt, nämlich, wie soll man
pressen? Allein, die Reifpresse konnte anders nicht
beschrieben werden, als daß man zugleich diese Frage
beantwortete. Da aber diese Frage nur in Beziehung

auf die Reifpresse beantwortet ist, keinesweges aber in Rücksicht auf die eigentliche Schrauben- oder Spindelpresse, gar nicht in Beziehung auf die Kasten- und Baumkelter, so bleibet sie uns doch noch aufgehoben und sie wird jetzt noch besonders aufgeworfen und beantwortet.

Wie verfährt man beim Keltern? Was hat man dabei zu beobachten?

1) Man vertheile die der Kelter anvertrauten Trauben so, daß keine Seite höher, als die andere werde und auf keinem Theile der innern Fläche mehr Mark liege, als auf dem andern. Man schütte also Trauben überhaupt so auf, daß der dadurch entstehende sogenannte Secker weder zu dünne, noch zu dick werde. Jenes kann das Zerspringen der Kelter bewirken und dagegen dieses verursachen, daß der dicke Secker nicht hinlänglich ausgepreßt wird.

2) Man wende bei dem ersten Drucke alle mögliche Behutsamkeit an, damit Mark und Beeren sich nicht verstopfen und der Most über die Kelter hinauswalle. Der erste Ablauf, der ohne merklichen Druck kommt und den man Vorlauf zu nennen pflegt, liefert den lieblichsten, aber schwächsten Wein. Der zweite giebt den stärksten; der dritte, welchen man eben so wie den zweiten Druckwein nennt, den schlechtesten. Soll sich aber der erste lange halten: so ist es nöthig ihn mit den beiden andern zu vermischen. — Eben so ist es, beiläufig gesagt, mit dem sogenannten Jungfern-Wein oder Jungfernsaft d. h. mit dem schon in der Lese (und in dem Lesekübelchen) gleichsam von selbst ausgelaufenen Rebensafte.

3) Man gehe überhaupt bei dem Zuschrauben behutsam und nach und nach zu Werke; denn ein einziger gewaltsamer und sogenannter Pralldruck vermag auch die dauerhafteste Kelter zu zersprengen.

4) Man sorge dafür, daß jeder Secker oder Kuchen viermal frisch beschnitten, aufgeworfen und so lange gepreßt werde, bis nichts mehr abläuft. Indessen hat man bei den ersten drei Pressungen eines jeden Seckers nicht nöthig so lange zu warten, bis die Kelter ausgetröpfelt hat. Es ist genug, wenn dieses beim letzten und vierten Drucke geschieht.

5) Man sehe ja darauf, daß, wenn man des Nachts keltert, keine Oellampe in den Most verschüttet werde; denn ein einziges Loth ranzichtes Oel reicht hin um ein ganzes Stück Wein zu verderben.

6) Man halte die Arbeiter dazu an, jeden aufgeschütteten Secker, vorzüglich aber bei warmer Witterung, wenigstens innerhalb zwölf Stunden abzukeltern; denn, wenn das nicht geschieht, so entzündet sich der Kuchen, verschluckt vielen Most und die entzündeten Hülsen und Kämme, geben dem Weine einen widrigen Geschmack.

Ein vollkommen und gut ausgepreßter Secker ist und muß so ausgetrocknet seyn, daß man ihn zerreißen kann.

Die jetzt gewonnene Flüssigkeit heißt Most und ist trübe, schmeckt angenehm süße — ist noch kein Wein. Er wird und muß beide jetzt genannte Eigenschaften verlieren, d. h. ganz helle werden und, nach Umständen, einen Theil seiner Süßigkeit verlieren und dabei noch manche andern Eigenschaften erhalten — kurz, er muß sich ganz verwandeln.

Als Nachtrag mag hier noch beigefügt werden, was in der theoretisch-praktischen Abhandlung über den Weinbau, von den Bürgern Chaptal, Rozier, Parmentier und Dussieux übersetzt und für die östreichische Monarchie herausgegeben 2r Bd. Wien 1804.) sich findet und hierher gehört: Man mag die Trauben zerquetschen auf welche Weise man will, sey es durch Lavoyepierres Quetschmaschine, oder die Traubenmühle, oder durch das Treten, oder durch das Zerstoßen; so kann man diese wichtige Verrichtung auf folgende Grundsätze zurückführen.

Die Traube würde nie zur geistigen Gährung gelangen, wenn man nicht durch eine angemessene Zerquetschung den Saft ausziehen würde, um den Wirkungskräften Spielraum zu geben, welche die Bewegung der Gährung veranlassen.

Aus dieser Grundwahrheit folget, daß man nicht nur alle schicklichen Mittel, die Trauben zu zerquetschen, anwenden müsse, sondern daß auch die Wirkung unvollständig werden wird, wenn nicht alle Beeren

gleich zerquetscht sind. Ohne diesen Umstand wird die Gährung keinen einförmigen Gang fortgehen; denn der ausgedrückte Saft wird seine Auflösungsperiode schon überstanden haben, ehevor die Beeren, welche der Zerquetschung entschlüpften, in die ihrige eintreten, und in dem Ganzen werden die Grundstoffe nicht in wechselseitig übereinstimmendem Verhältnisse stehen. Uebrigens wird man sich aus der Ansicht einer jedweden solchen Traubenzerquetschung in der Kufe leicht überzeugen, daß die Zerquetschung ungleich und unvollkommen gewesen und betrachtet man die nachlässige Weise, mit welcher überhaupt dieses Geschäft behandelt wird, so wird man sich nicht mehr über die Unvollkommenheit seines Erfolgs wundern dürfen — dessen sey hier noch nicht einmal gedacht, daß man eben so leichtsinnig verfährt rücksichtlich der Auswahl der Beeren, daß man entweder alle Beeren, auch die noch nicht reifen und grünen mit zur Lese bringt, oder auch noch die saftigen und starken Kämme mit in die Presse giebt u. s. w.

Um demnach diesem so wichtigen Theile der Weinlese-Arbeit den angemessenen Grad der Vollkommenhei[t] zu geben, scheinet es erforderlich zu seyn, daß ma[n] alle Trauben, so wie sie von dem Weinberge herz[u] getragen werden, unter die Presse gebe. Der ausge[-] preßte Most wird in der Kufe aufgefangen und do[rt] der selbstthätigen Gährung überlassen. Nur durc[h] dieses Mittel allein werden die Bewegungen der Au[f-] lösung in der ganzen Masse, auf eine gleiche Art wi[r-] ken, die Gährung wird in allen Theilen einförmig un[d] gleichzeitig seyn, und die Anzeigen, die sie ankündige[n,] begleiten, oder ihr folgen, werden nicht durch einzel[ne] Bewegungen zerstöret, oder geschwächt werden. D[er] Most, der von allen Trestern entlediget ist, giebt u[n-] gezweifelt einen weniger gefärbten, geschmackvolle[n,] aber schwerer aufzubewahrenden Wein. Wenn dah[er] die Nachtheile dieser Manier ihre Vortheile überwiege[n,] so ist leicht abzuhelfen, indem man nämlich die au[s-] gepreßten Trestern unter den Most mischet.

Aus allen bisher aufgestellten Grundsätz[en] (die dort in jener Abhandlung gegebenen Grundsä[tze] sind hier jetzt zum Theil gegeben, und werden zu

Theil noch nachgeliefert) folget, daß man sorgen müsse, die Kufe binnen vier und zwanzig Stunden zu füllen. In Bourgogne endigen sich die Weinlesen in vier oder fünf Tagen. Eine zu lange Zeit führet den Nachtheil mit sich, daß die Gährungen in einer Folgenreihe nur nach und nach eintreten und dadurch alle unvollkommen werden. Ein Theil der Masse hat schon vergohren, indeß in dem andern die Gährung erst beginnt. Der Wein also, der daraus entstehet, ist ein wahres Gemengsel von mehrern stärker oder minder gegohrnen Weinen. Der verständige, auf seine Erzeugnisse stolze Weinbauer wird daher die Anzahl der Weinleser immer dem ihn bekannten Inhalte der Kufe anpassen, und, unterbricht ein unerwarteter Regen die Arbeiten der Erndte, so läßt er lieber jenes was schon abgepflückt und in der Kufe aufgeschüttet ist, für sich abgesondert gähren, als daß er einige Tage darauf die Bewegungen dieser Gährung einer Störung aussetzet, oder die Natur derselben durch die Hinzugebung eines wässerichten und frischen Mostes verändert.

Dieser Zusatz wird seine Erklärung und die nöthige Deutlichkeit weiter unten erhalten.

C. Die Verwandlung des Mostes in Wein.

Der Most verwandelt sich selbst in Wein. Wir haben dabei nur das zu thun, daß wir ihn in diesem seinen Geschäfte nicht stören, vielmehr ihn in die Verhältnisse setzen, welche die Bedingungen des Gelingens von diesem Geschäfte sind. Wollen wir nun jene Verwandlung nicht nur stören, sondern befördern; so müssen wir

fürs erste, nicht nur die Verhältnisse genau kennen, die dafür günstig sind, sondern auch

zweitens, die allgemeinen Eigenschaften des Mostes überhaupt, so wie die individuelle Beschaffenheit dessen, welcher gedachte Verwandlung eingehen will und eingehen soll. Dieses alles setzt

drittens die Kenntniß dieser Umwandlung selbst voraus.

1) Die Umwandlung selbst, oder die Gährung.

Alle organische Körper, sowohl Pflanzen als Thiere, können unter gewissen Bedingungen in eine Bewegung versetzt werden, welche die Körper selbst zersetzt, ihren Geschmack, Geruch und alle ihre Eigenschaften so verändert, daß sie dasjenige gar nicht mehr bleiben, was sie waren. Die Grundbestandtheile der Körper trennen sich nämlich und setzen sich von neuem zusammen, um nach Zerstörung ihres Gleichgewichtes gegen einander, ein anderes Ganze zu bilden. Man kann, wie Cadet de Vaux bemerkt, diese Grundbestandtheile, welche so mannichfaltige Resultate geben, mit den Ziffern und Zahlzeichen vergleichen, welche bei Aenderung der Stellung gegen einander ganz andere Größen andeuten. Diejenige Aktion oder Reaktion nun, wodurch die Verwandtschaften der Grundstoffe gegen einander thätig werden, wodurch ihr Gleichgewicht gegen einander aufgehoben und zerstöret und die große, in Rücksicht ihrer Resultate so bewunderswürdige Zersetzung bewirkt wird, heißt

Gährung, (Fermentation).

Sie spielet in der Natur unstreitig eine der größten und wichtigsten Rollen, weckt alles aus dem Schlafe, hebet selbst den Begriff vom physischen Tode auf; denn indem sie auf einer Seite zerstört, wird sie auf der andern Mutter von rasch heranwachsenden und oft noch edlern Kindern.

Man hat seit Boerhavens Zeiten drei besondere Arten der Gährung und zwar nach den Produkten, welche sie liefert, angenommen, nämlich:

Die Weingährung, oder die geistige;
die Essiggährung, oder die saure; und
die faule Gährung.

Bei der ersten verwandelt sich die gährende Masse in eine weinichte oder geistige Flüssigkeit; bei der zweiten in Essig und bei der dritten wird die ganze Grundmischung des Körpers aufgehoben. Der Most geht alle diese Verwandlungen durch und kann sie durchgehen

Wir aber wünschen nur, daß der die erste eingehe und bemühen uns ihn hier auf seiner Umwandlungsreise zu hemmen und aufzuhalten, daß er nicht einmal die zweite beginne, noch weniger die dritte eingehe, und das um so mehr, weil er bis zur zweiten oder dritten Station vorgeschritten, nicht zur zweiten oder ersten zurück gebracht werden kann und nur auf der ersten Station seinen Werth hat und unsere Huldigung empfängt.

Der Saft aller Früchte, welche Zuckerschleimstoff oder Zucker enthalten, sind, wie so eben vom Moste gesagt wurde, gedachter Verwandlungen fähig und können die erste Station betreten u. s. w. Ohne Unterstützung der Kunst würde aber, je nachdem die Umstände sind, dieser erste Schritt entweder gar zu langsam geschehen oder die beiden folgenden Stationen würde zu schnell erreicht werden. Daher sagt Cadet de Vaux ganz das Gegentheil von der ersten Behauptung in diesem Kapitel und spricht: Die Kunst allein bereitet den Wein.

b) Welches sind die Bestandtheile des Traubensaftes?

Die wesentlichsten Bestandtheile des Mostes sind, nach mehrern angestellten Versuchen,

Wasser
Weinstein
Zuckerschleimstoff und
Zucker.

a) Also Wasser ist ein nothwendiges Requisit zur Bewirkung der Gährung. Ohne dasselbe findet keine Fermentation statt. Trockene Trauben oder Rosinen können nicht in die geistige Gährung übergehen. Man gebe ihnen aber das Wasser wieder, welches sie durch das Trocknen verloren haben, und man wird gewiß Wein erhalten.

Welches ist wohl das richtigste Verhältniß des Wassers zu den übrigen Bestandtheilen der Trauben? Dieses sagt uns die Natur, indem uns der aus vollkommenen zeitigen Trauben gewonnene Saft das wahre Verhältniß des Wassers

zeigt, welches zu seiner Gährung erforderlich ist. Zu viel Wasser hält die Gährung auf und schwächt den Wein. Man vermindert es daher entweder durch das Abwelken der Trauben oder durch das Abdampfen des Mostes. Ist die Menge Wasser zu gering, so setzt man dergleichen hinzu, wenn z. B. die warme Luft, oder beigemischte Weinhefen den Syrup ähnlichen dicken Most nicht zur Gährung bringen sollen oder können (ein Fall, der bei uns nicht vorkömmt, der sich nur dann zeigt, wenn wir aus Honig den Meth bereiten wollen).

b) Der Weinstein ist dasjenige Salz, welches sich allmählig an den Seiten der Fässer, Flaschen und an den Stöpseln absetzt. Er ist vorzüglich den Trauben eigen. Jedoch findet man ihn auch im herben Traubensafte und in andern Pflanzen. Der unreife Traubensaft (Verjus) enthält noch mehr Weinstein, als der Saft der reifen Traube. Ja, es ist allgemein anzunehmen, daß die Traube um so weniger Weinstein giebt, je mehr sie Zucker enthält. Er erscheinet in Crystallenform; ist entweder weiß oder roth, je nachdem der Wein, welcher ihn absetzt, diese oder jene Farbe hat. Er findet sich nicht in gleicher Quantität bei allen Trauben; denn je mehr Zuckerstoff diese enthalten, je weniger Weinstein setzt die aus denselben gewonnene weinichte Flüssigkeit ab. Ein Maas oder eine dresdener Meßkanne Most kann gegen 36 Gran Weinstein enthalten — für diesmal; bei einem andern Jahrgange aber kann bei der nämlichen Weingattung ein anderes auffallend ungleiches Verhältniß eintreten. Eben darum darf man nicht glauben, daß es der Weinstein sey, welcher sich zur geistigen Gährung hergiebt, obgleich er das Seine dazu beiträgt. Der Zuckerstoff ist es vorzüglich, welcher bei der weinichten Gährung die bedeutendste Rolle spielet.

Marquis von Bullion beobachtet, daß der Weinstein sowohl als der Zucker zusammenwirken, die Bildung des Alkohols zu erleichtern. Denn er sagt: man darf nur das Verhältniß des Weinsteins und der Zuckers in dem Moste vergrößern, um dreimal mehr Branntgeist zu erhalten. Eben so hat auch dieser Chemiker bewiesen, daß ein Most, dem aller Weinstein

genommen ist, gar nicht gähret, und daß man ihm den Zustand der Gährung wieder geben könne, wenn man ihm diesen Bestandtheil zurückstellt.

Vorzüglich die zuckerhaften Trauben erfordern die Beimischung des Weinsteins. Es ist zu diesem Ende hinlänglich, ihn mit dem Moste in einem Kessel sieden zu lassen, um ihn darin aufzulösen. Wenn aber der Most übermäßig Weinstein enthält; so kann man ihn durch einen Zusatz von Zucker dahin bringen, daß er mehrern Brenngeist giebt.

Aus diesen Erfahrungen ergiebt sich demnach, daß der Weinstein die Gährung erleichtere, und die Zuckerauflösung vollständiger zu machen beitrage.

c) Der Zuckerschleimstoff oder Schleimzucker hat zwar einen Zuckergeschmack, ist aber nicht wirklicher Zucker. Er krystallisirt sich nicht und wird er zur Trockne gebracht; so zieht er die Feuchtigkeit der Luft sogleich wieder an sich. Er begleitet den Zucker überall und man gelangt äußerst schwer dazu, diese zwei Stoffe zu trennen. Geschieht es auch, so bleibet immer viel Zucker mit dem Zuckerschleime innig verbunden. Eine Traube kann der Menge ihres Schleimzuckers wegen dem Geschmacke nach sehr süß und zuckerig seyn und daher eine ganz vortreffliche Tafeltraube genannt zu werden verdienen und dabei doch nur einen leichten Wein liefern, wie dieses wirklich der Fall mit unserm allbekannten weißen Gutedel (gelbe Gutedel; in Franken: Junker; in Oestreich: Muskateller; in Frankreich: Chasselas blanc genannt) ist.

d) Den Zucker liefert zwar vorzüglich das Zuckerrohr; indessen enthalten ihn doch auch andere Pflanzen und zwar namentlich auch die Trauben. Man darf nur das äußere Häutchen einer trocknen Weinbeere öffnen und man wird den Zucker in Krystallenform darunter erblicken. Uebrigens ist sich der Zucker in der ganzen Natur gleich, man mag ihn aus dem Zuckerrohre, aus der Traube, oder dem Zuckerahorn und der Runkelrübe gewinnen.

Es scheinet aus der Vergleichung der Natur aller Wesen, welche der geistigen Gährung unterliegen, deutlich zu werden, daß nur diejenigen der Gährung em-

pfänglich seyn, welche einen süßen Schleim- und Zuckerstoff enthalten, und es ist außer Zweifel, daß sich vorzüglich aus diesem Grundstoffe Alkohol bilde.

Eine nothwendige Folge dieser zum Grunde gelegten Wahrheit ist also, daß jene Körper, in denen der Zuckerstoff am häufigsten ist, auch die geistigsten Flüssigkeiten geben werden, was auch die Erfahrung bewährt. Es ist aber sehr nothwendig, den eigentlichen Zuckerstoff von dem süßen Schleime zu unterscheiden. Ohne Zweifel liegt der Zucker in der Traube, und was sich an Alkohol bei der Zersetzung während der Gährung erzeuget, ist vorzüglich ihm zuzuschreiben. Aber dieser Zucker ist stets mit dem süßen Schleime gemischt, der mehr oder weniger häufig, und zur Gährung sehr geeignet ist. Er ist ein wahres Gährungsmittel, welches den Zucker fast allenthalben begleitet, aber für sich selbst Alkohol nicht erzeugen könnte. Daher kömmt es auch, daß, wenn man den Zucker gährend macht, um Rum (taffia) zu erhalten, man ihn immer in den Zustand des Syrups (Vesou) versetzt, weil er dann den süßen Schleim enthält, welcher die Gährung erleichtert.

Der Zuckerschleimstoff ist von dem Zuckerstoffe in allen vegetabilischen Erzeugnissen fast unzertrennlich, und diese zwei Grundstoffe sind in manchen Fällen so enge vereint, daß sie nur mit vieler Mühe vollkommen getrennt werden können. Dieser Umstand wird sich vielleicht noch lange Zeit den Handel mit Zucker entgegensetzen, den man aus mehrern Pflanzen, die solchen enthalten, ziehen will. Das Zuckerrohr scheint unter allen Erdgewächsen allein dasjenige zu seyn, wo diese Trennung am leichtesten ist.

Wir können den Zucker für den Grundstoff betrachten, der durch seine Auflösung die Bildung des Alkohols veranlasset und den Zuckerschleim für das wahre Gährungsmittel der geistigen Gährung. Der Zucker allein gähret nicht, oder die Gährung ist wenigstens sehr langsam und unvollständig. Der süße Schleim hingegen schafft kein Alkohol. Also nur aus der Vereinigung dieser beiden Substanzen wird eine gute geistige Gährung entspringen.

Ist denn wohl ein Unterschied unter dem Zucker und Zuckerschleime? Allerdings. Der

Zucker krystallisirt, der Schleimzucker aber nicht; jener bleibet in seinem trocknen Zustande, welchen man ihm einmal gegeben hat; dieser hingegen zieht von neuem Feuchtigkeit an und wird klebrig, wenn man ihn der Luft aussetzt. Der Zucker für sich allein gährt nicht, oder die Gährung ist doch langsam und unvollkommen, so wie dieses der Fall auch mit dem Schleimzucker ist; mittelst des Wassers treten aber diese beiden Bestandtheile sogleich in eine geistige Gährung.

Uebrigens giebt diejenige gährende Substanz, welche am meisten Zucker enthält, auch den edelsten Wein und den meisten Alkohol. Ein Maas oder eine dresdener Meßkanne Most giebt ungefähr 4 Quentchen Zucker — jedoch richtet sich dieses Verhältniß nach dem Klima, der Reife und überhaupt nach der Qualität der Trauben. Da nun der Traubensaft in warmen Ländern weit reichhaltiger an Zucker wird, als in kalten; so ist leicht zu begreifen, daß auch die Weine jener Länder weit feuriger und geistiger ausfallen müssen.

Da die Güte des Weines nicht blos in der Stärke, sondern auch im angenehmen Geschmacke besteht, dieser aber von dem besondern Verhältnisse des Weins oder von der Grundmischung des Mostes abhängt; so ist die Frage nun:

c) Welchen Einfluß haben die Bestandtheile des Traubensaftes auf die Gährung?

Die Weingährung oder die geistige Gährung ist das Resultat der Zusammensetzung und Zersetzung oder der Einmischung der bereits aufgezählten Bestandtheile des Traubensaftes, nämlich: des Wassers, Weinsteins, Schleimzuckers und Zuckers. Die Verschiedenheit in den Produkten der Gährung hängt nun von dem verschiedenen Verhältnisse dieser Bestandtheile ab. Hat die gute Natur ein richtiges Verhältniß unter den mehrgedachten Bestandtheilen getroffen; so liefert der Traubensaft oder Most einen angenehmen, edeln und haltbaren Wein, welcher den Verehrer des Weinbaues, so wie den Weintrinker veranlaßt, einen so wohlthätigen Jahrgang besonders zu notiren oder zu benamsen.

That aber die Natur bei ihrem Mischungsprocesse, wie man sagen möchte, einen Mißgriff, wie dieses sehr oft und zwar bei denjenigen Jahrgängen der Fall ist, in welchen Regen, anhaltende Trockniß, bald eintretender Frost den Weinstock hindern, den Rundlauf seiner Vegetation zu vollenden und die Trauben zur gehörigen Reife zu bringen; so erhält man einen Wein von schlechter Beschaffenheit — denn da wird der Traubensaft zu wässerig und die sparsame Gegenwart des Schleimzuckers und Zuckers kann unmöglich auf Bildung einer angenehmen geistigen Flüssigkeit hinwirken.

Da hier nun die Natur von jenen glücklichen Verhältnissen und von den Gesetzen der Uebereinstimmung der vorhin erklärten Bestandtheile abweichet, welche sie in den Jahren, die sich durch gute Weinsorten auszeichneten, beobachtet; so kömmt es nun dem Menschen zu, diese Gesetze durch Kunst zu ergänzen, was sich dann auch um so leichter bewerkstelligen läßt, da uns der Weinstein, Schleimzucker und Zucker zu Gebote stehen. In dieser Beziehung mögen die Resultate vorgelegt werden, welche Cadet de Vaux über ein Paar Versuche mitgetheilt hat.

Nach diesen Versuchen wurden nämlich 500 Maaß oder dresdener Meßkannen Most in Gährung gesetzt. Durch Destillation wurden sodann ein Zwölftel Alkohol oder sehr starker Branntewein zu 20 Grad des Areometers erhalten. — Ein andermal lies man wieder 500 Maas eben dieses Mostes, nachdem man ihm vier Pfund Weinstein und zehn Pfund Zucker zugesetzt hatte, zusammen gähren. Die Gährung dauerte acht und vierzig Stunden länger, man erhielt bei der Destillation beinahe nur ein Fünftheil Alkohol von zwanzig Grad. Man siehet also hieraus, daß Zucker die wahre Mutter des Weingeistes oder Alkohols sey, daß man aber auch wohl thue, einem zuckerreichen Traubensafte Weinstein zuzusetzen, um hierdurch die Umwandlung des Zuckers in Alkohol zu befördern.

d) Welchen Einfluß haben die äußerlichen Umstände auf die Gährung?

So wie von einer Seite das Daseyn der weiter oben vorgelegten Grundstoffe des Mostes, und ein

ichtiges Verhältniß derselben gegen einander erforderlich sind, durch Gährung einen angenehmen und starken Wein darzustellen; so sind von der andern Seite noch andere von außen wirkende Bedingungen nöthig, um die Gährung selbst zu befördern und zu beschleunigen. Hierzu gehört nun:

a) ein angemessener Grad der Wärme.

Dieser kann nach der verschiedenen Beschaffenheit der gährenden Substanzen selbst verschieden seyn. Eine sehr niedrige Temperatur hemmt selbst die schon angefangene Weingährung. Daher dann wohl unter zehen Grad des Reaumurschen Wärmemessers, der Traubensaft gar nicht, oder doch sehr schwach gähren, über demselben aber zu tumultuarisch arbeiten dürfte. Man weiß ja aus Erfahrung, daß bei kalter Herbstwitterung die Gährung sehr langsam vor sich gehet und daß der in einem sehr luft- und wasserdichten Fasse eingeschlossene und in einem Fluß oder Brunnen versenkte Most sich zuckerig und süß verhält. Wenn daher eine zu kalte Witterung die Gährung aufhält; so muß man durch Kunst und Hilfe kommen, die Masse entweder tüchtig unter einander rühren, oder den zur Aufnahme der Gährungsgefäße bestimmten Ort erwärmen, entweder gedachte Gefäße mit wollenen Tüchern bedecken, oder endlich einen Theil des Mostes sieden und denselben unter die gährende Masse gießen.

b) Der sachdienliche Zutritt der äußern Luft.

Dieser ist zwar, wenn man die Sache streng nehmen will, keinesweges, wie man sonst aber doch glaubte, eine nothwendige Bedingung zur Wein- oder geistigen Gährung; denn diese tritt auch, wenn man den Zutritt der Luft ganz hemmt, obschon schwer, bei einer warmen Temperatur, gewiß ein, gehet im Stillen fort und stellt uns, nur etwas später, eine geistige Flüssigkeit dar, die um so vorzüglicher ist, als sie durch die Verdünstung nichts von ihren Bestandtheilen, welche zur Güte des Weines so wesentlich erforderlich sind,

und wovon sich immer ein Theil bey einer stürmischen Gährung zerstreuet, verloren hat. Durch die Versperrung des Zutritts der Luft werden demnach die Grundstoffe des Mostes blos eine Zeitlang länger beisammen und gleichsam gefangen gehalten. Läßt man aber Luft hinzutreten, so trennen sich die Bestandtheile, um sich wieder auf eine andere Art zu vereinigen und eine geistige Flüssigkeit zu bilden. Nur läßt sich hier die Luft, welche in die gährende Masse dringt, für nichts anschlagen. Sie wirkt hier nicht chemisch, sondern blos mechanisch und erleichtert das Entweichen der sich bei der Gährung entwickelnden Kohlenstoffsäure, das aber um so nöthiger ist, als dieses eines Theils die Gährung befördert und andern Theils das Zersprengen der Gährungsgefäße, welche, wenn man dem entwickelten Gase keinen Austritt verstattete, unfehlbar erfolgen würde, verhindert.

Damit also die Gährung sich einstelle, und schnell und regelmäßig ihre Zeitläufte durchgehe, bedarf es eines freien Zutritts der atmosphärischen Luft zur gährenden Masse; dann werden sich die bei der Gährungsverrichtung entbundenen Stoffe in die Atmosphäre ergießen, die ihnen als Leitungsmittel dient, und die Gährungsmasse kann von diesem Augenblicke an sich ausdehnen, und zusammenziehen. Wenn der in verschlossenen Gefäßen gegohrne Wein edler und geschmackvoller ist; so kommt dies von dem zurückbehaltenen Gewürze und Alkohol her, welche sich zum Theil bei einer Gährung in freier Luft verlieren. Denn nebst dem, daß die Wärme diese Stoffe verflüchtiget; so versetzt sie auch die Kohlensäure in den Zustand einer unmittelbaren Auflösung. Die freie Berührung der atmosphärischen Luft schlägt die Gährung nieder, und verursacht einen großen Verlust des Alkohols und Gewürzstoffes; indeß auf der andern Seite die gänzliche Entziehung dieser Berührung die Bewegungen stocket, Aussprengungen oder Berstung fürchten läßt, wie vorhin schon bemerkt wurde, und die Gährung sich nur in langer Zeit vollendet.

Auf jeder Seite sind daher Vortheile und Nachtheile. Vielleicht könnte man beide Methoden glücklich vereinigen, um alle Fehler zu beseitigen, die jedwede

aus ihnen an sich trägt. Und dieses wäre ungezweifelt die vollendete Kunst der Weinbereitung. Die in einigen Ländern üblichen Verfahrungsarten um schäumende Weine zu machen, oder gewissen Weinen einen angenehmen Geruch zu erhalten, lassen uns die glücklichsten Erfolge der Bemühungen geschickter Männer erwarten.

c) Der Umfang oder die Menge der gährenden Masse.

Obschon eine geringere und größere Masse der dem Gährungsprocesse unterworfenen Flüssigkeit wirklich in Gährung übergehet; so ist es doch nicht zu bezweifeln, daß ein größeres Volumen derselben weit schnellere und glücklichere Fortschritte in dieser großen und wichtigen Umwandlungsperiode macht, als ein kleineres. Denn eine größere Masse hat mehr innere Wärme, als eine kleinere. Daß aber diese einen sehr wichtigen Einfluß auf die Beförderung der Gährung habe, ist oben bereits erwähnt worden.

In der Regel ist die Gährung geräuschvoller, schneller und vollständiger, wenn die Masse beträchtlicher ist. Es trifft, daß der Most in Fässern seine Gährung erst am elften und zwölften Tage vollendet, während eine Kufe, die zwölfmal so viel enthält, schon am vierten Tag ausgegohren hat. Die Hitze im Fasse steigt dort nur zum 17., und hier in der Kufe zum 25. Grade.

Es ist daher ein ausgemachter Grundsatz, daß die Thätigkeit der Masse angemessen sey. Man muß aber daraus noch nicht schließen, daß es durchaus zuträglich sey, in großen Umfängen gähren zu lassen, oder daß der Wein, der von einer Gährung in ungeheuren Kufen kommt, ganz überwiegende Vorzüge besitze. Ueberall sind Gränzen und überall muß man das schädliche Uebermaß vermeiden. Um eine vollständige Gährung zu erhalten, muß sie nicht übereilt werden. Der Umfang, welcher der Gährung am zuträglichsten ist, kann nicht bestimmt angegeben werden. Es scheinet selbst, daß er sich nach der Natur des Weines, und nach dem Zweck, den man sich damit vorgesteckt hat, richten

müsse. Wenn es sich darum handelt, das Gewürzhafte zu erhalten; so muß er in kleinerer Masse verarbeiten, als wenn man seinen ganzen geistigen Inhalt entwickeln will, um Weine zu bereiten, die zur Destillation geeignet werden. Man sieht das Thermometer in einer Kufe, die dreißig Ohm Weinlese (Languedoker Maas oder ungefähr 60 Eimer Oestreicher) auf 27 Grade steigen. In so einem Falle ist wirklich das ganze Zuckerprincip aufgelöset; aber es gehet ein Theil des Alkohols durch die Hitze und rasche Bewegung der Gährung verloren.

Man muß überhaupt den Inhalt der Kufe nach der Natur der Trauben einrichten. Sind diese stark gereift, süß, zuckervoll und fast ausgetrocknet; der Most dick, zähe u. s. w. ist also, wie der Oestreicher sagt, der Matsch stark; so stellet sich die Gährung schwerer ein, und es bedarf daher einer großen Masse der Flüssigkeit um den Syrupsaft zu entwickeln. Ohne diesen Umstand bleibet der Wein süßlicht und widrig. Solch' eine Flüssigkeit wird im Fasse nur nach langer Zeit zu dem Grade der Vollkommenheit gelangen, deren sie fähig ist.

d) Die Weinhefen selbst.

Daß eine zum Gähren bereitete Flüssigkeit oder Masse diese Gährung beginne und um so rascher fortsetze, wenn derselben ein Ferment beigemischt wird, ist aus der gemeinen Erfahrung bekannt. Auch der Most wird von manchen durch Weinhefen in die nöthige innere Bewegung gesetzt, wenn er diese anzufangen zaudern sollte. Doch geht man die oben aufgestellten Grundsätze durch; so wird man die Anwendung der Weinhefen als etwas überflüssiges erkennen; denn der Most enthält in seiner Grundmischung selbst ein ihm von der Natur zugetheiltes Ferment. Daß aber dieses sich oft nicht wirksam zeigt, liegt nicht daran, daß dasselbe nicht in der gehörigen Menge vorhanden sey und also durch Zusatz ersetzt werden müsse; sondern an den Umständen, die bisher als Bedingungen der Gährung erklärt worden sind — und die man also herbei-

herbeizuführen und unter welche man den zum Gähren zaudernden Most zu bringen hat.

e) Wie wird aber durch die Gährung des Mostes, Wein?

Dieses ist eigentlich für den Zweck dieser Schrift eine ganz überflüssige Frage und nur die, durch die nächst vorhergehenden Erklärungen aufgeregte Neugier, (oder wäre es Wißbegier?) bringt diese Frage zur Sprache. Denn eigentlich ist die Kenntniß daran ohne weiteren nützlichen Einfluß für die gemeine Kunst des Kellermeisters. Doch läßt sich auch eine Seite auffinden von welcher aus die Sache beurtheilt, sich Nutzen erwarten ließe und wäre es auch nur, daß der, welcher sich mit der Weinpflege befaßt, aufgemuntert würde, nach frühern Wissen, nach der Erkenntniß der tiefern Gründe seiner Kunst, zu streben und nur für ein Weinlager oder für seinen jährlich gewonnenen Most ein solcher werden, der nicht nur aufmerksam beobachtet, sondern auch die Erscheinungen zu beurtheilen weiß, nicht nur Erfahrungen darüber einleitet, sondern auch diese gehörig zu würdigen verstehet. Drum mag noch hier die Frage aufgeworfen werden: wie wirkt die Natur, um durch Zersetzung und Vermischung der Grundstoffe des Traubensaftes jene Flüssigkeit darzustellen die wir Wein nennen? und als Zusatz mag die Antwort darauf hier folgen. Es dürfte sich dieses wohl am besten durch die Vergleichung der Bestandtheile des gährungsfähigen Stoffs, mit der durch die Gährung hervorgebrachten weinichten Flüssigkeiten, so wie aus der Betrachtung der übrigen während der Gährung entwickelten Stoffe ausmitteln lassen. Ein unbedingt wesentliches Erforderniß zur Darstellung einer weinichten Flüssigkeit ist unstreitig der Zucker. Dieser bestehet aus Wasserstoff, und Kohlenstoff und Sauerstoff. Wird nun unter oberwähnten Bedingungen durch die Gährung das Gleichgewicht dieser Bestandtheile aufgehoben, ein Theil des Sauerstoffes und Kohlenstoffes ausgeschieden, und eine quantitativ verschiedene Mischung hervorgebracht; so führt dieses alles zu dem richtigen Resultate der geistigen Gährung. Wenn nämlich

das Gleichgewicht der ungleichartigen Theile aufgehoben wird, so finden sich die in ganz neuen Verhältnissen gegen einander, es äußern sich andere Wahlverwandtschaften, und diese bewirken neue Verbindungen und neue Trennungen, und durch diese die Entstehung des Alkohols, die Abscheidung des Weinsteins oder des sauren weinsteinsauren Kali u. s. w. Zur Bewirkung der Aufhebung dieses Gleichgewichts gehört aber, wie bereits oben bemerkt wurde, Wärme und ein gewisser Grad von wässerichten Theilen. Treten aber diese beiden Bedingungen ein; so verbindet sich ein Theil des Sauerstoffes des Zuckers mit einem Theile Kohlenstoff zur Kohlenstoffsäure, welche durch die Wärme luftartig oder gasförmig wird, und sich mittelst ihrer Elasticität mehr oder weniger schnell entwickelt, je nachdem sie selbst durch eine höhere oder geringere Temperatur entwickelt wird. Dieses Hervorbrechen des kohlenstoffsauren Gases, verursacht die innerliche Bewegung und das Geräusch bei der Gährung, welches man auch wohl das Brausen nennt. Je nachdem nun die gährende Masse mehr oder weniger zähe ist, je nachdem bricht das Gas auch mehr oder weniger durch; daher das Aufsteigen und Ausdehnen der Masse, daher der emporsteigende Schaum, der eine mehr oder weniger dicke Decke oder Rinde bildet.

So wie sich das kohlenstoffsaure Gas trennt, so gehen, wie gleichfalls weiter oben erklärt wurde, zwei wesentlichste Bestandtheile des Traubensaftes (oder einer andern gährenden Masse) nämlich ein Theil Sauerstoff und ein Theil Kohlenstoff aus der Verbindung; das quantitative Verhältniß wird also durch diesen Verlust abgeändert und es entsteht eine weinichte Flüssigkeit.

Enthielt nun die der Gährung unterworfene Flüssigkeit, außer der zuckerartigen Materie, noch andere Theile, wie dieses in der Regel der Fall ist, gelöset; so können die durch diese Veränderung ihres Vehikels, nun auch nicht mehr gelöset bleiben; daher das Trübewerden der vorher klar gewesenen Flüssigkeit; daher bei der Zunahme des Alkohols das vermehrte Absondern der hefigen Theile und des sauren weinsteinsauren Kali, welches schon vorher im Moste präexistirte, wovon aber selbst

in der durch die Gährung dargestellten weinichten Flüssigkeit mehr oder weniger gelöset zurückbleibet, nachdem der Wein mehr oder weniger wässerig war.

Enthält die gährende Flüssigkeit viel Zucker; so hören, wenn die größte Menge desselben in Geist oder Alkohol verwandelt worden, die Erscheinungen der bemerkbaren Gährung zwar auf; allein es bleibet immer noch eine beträchtliche Menge des Zuckers unzersetzt zurück. Der berühmte französische Chemiker Lavoisier fand, daß selbst in einer Mischung von 100 Theilen Zucker, 400 Theilen Wasser und Hefen, nach vollendeter Gährung noch über vier Theile unzersetzter Zucker enthalten waren. Dieser unzerlegte Zucker ist es, der bei der unmerklichen Gährung nach und nach zersetzt wird, dem Weine seine Süßigkeit mittheilt, und die Süte desselben immer mehr und mehr erhöhet.

Unterdrückt man vor dem Verschwinden der sichtbaren Erscheinungen der Gährung, die Gährung selbst; so bleibet ein Theil freie Kohlenstoffsäure in der Flüssigkeit eingeschlossen und ein Theil der gährungsfähigen Flüssigkeit unzersetzt. Ersterer macht sich, wenn er das Unterdrückungsmittel besiegen kann, entweder selbst frei, oder bewirkt das Mousirende (Schäumende) der weinichten Flüssigkeit, z. B. des Champagners, oder veranlaßt endlich durch erweckte Explosion das raketenähnliche Emporsteigen der Flaschenstöpsel.

Dieses dürfte dann wohl der Gang seyn, welchen die Natur bei Darstellung weinichter Flüssigkeiten befolgt. Die Erscheinungen, welche auf diesem großen Wege unseren Sinnen durchs Gesicht, durch den Geruch und Geschmack fühlbar werden, sollen weiter unten vorkommen, wenn von wirklicher Anstellung des Mostes zur Gährung die Rede seyn wird. Doch hier zum Voraus nur Folgendes:

Unter den

f) auffallendsten Erscheinungen und kennbarsten Wirkungen der Gährung

sind vorzüglich vier, die eine besondere Aufmerksamkeit verdienen: die Entstehung der Wärme, die Entbindung

des Gases, die Bildung des Alkohols und die Färbung der Flüssigkeit.

a) Entstehung der Wärme.

In kalten Ländern, vorzüglich wenn die Temperatur unter dem 10 Grade ist, geschieht es zuweilen, daß die Weinlese in der Kufe gar nicht gähret, wenn man nicht durch einige Mittel die Masse erhitzet, indem man nämlich heißen Most hineinschüttet, oder die Flüssigkeit heftig herumrühret, oder die Atmosphäre erwärmet, oder die Kufe mit irgend einem Stoffe bedecket.

Aber in dem Augenblicke, als die Gährung beginnt, wächst die Wärme, und es bedarf manchmal nur einiger Stunden, um sie auf den höchsten Grad steigen zu machen. Sie ist überhaupt mit dem Aufschwellen der Weinlese (des Matsches oder der getretenen Weinbeermasse) im Verhältnisse, wächset und nimmt mit ihr zugleich ab, wie man sich aus den Versuchen überzeugen kann.

Die Wärme ist aber nicht immer in der ganzen Masse gleich vertheilt. Oft ist sie um die Mitte stärker, vorzüglich in dem Falle, wenn die Gährung nicht so stürmisch ist, um durch heftige Bewegungen alle Theile der Masse durch einander zu mengen. In diesem Falle mostelt man die Weinbeermasse (Weinlese noch einmal, treibet sie von dem Umkreise gegen die Mitte zu und vertheilt auf solche Art eine überall gleiche Temperatur.

Wir können als ausgemacht annehmen 1) daß je größer die Masse der Weinlese bei einer gleichen Temperatur ist, desto größer wird die Aufbrausung, Bewegung und Wärme seyn. 2) Daß die Aufbrausung, Bewegung und Wärme immer stärker in der Weinbeermasse seyn wird, worin noch die Bälge, Kerne, Kämme u. s. w. sind, als wenn der Most von allen diesen Dingen gereiniget ist. 3) Daß die Gährung eine Wärme von 22 bis 28 Grad erzeugen könne.

b) Entbindung des Gases.

Das kohlenstoffsaure Gas, welches sich aus der Matsche (Weinbeermasse) entbindet und dessen schä

liche Wirkungen für das Einathmen, sind so lange, als die Gährung selbst, bekannt. Dieses Gas entflieht in Blasen aus allen Theilen der Weinlese, strebet aus der Masse empor und zerplatzt auf der Oberflächr. Die atmosphärische Luft, die auf der Weinlese ruhet, wird durch dasselbe vertrieben, die ganze Kufe wird überall damit erfüllet. Endlich hängt es sich über den Raud hinaus und fällt mittelst seiner Schwere an die tiefste Stelle. Diese Entbindung des Gases nimmt den Grundstoffen des Mostes einen Theil des Sauer- und Kohlenstoffs, wodurch die hauptsächlichsten Veränderungen der Gährung erzeugt werden.

Wenn man dieses in der Flüssigkeit enthaltene Gas durch alle mögliche Mittel verhindert zu verdunsten, so erhält man das Gewürze und einen Theil des Alkohols, welcher sich sonst mit ihm verflüchtiget. Die schäumenden Weine verdanken ihre Eigenschaft einzig nur dem Umstande, daß sie in Gläser verschlossen werden, ehe sie noch ihre Gährung ganz vollendet haben. Hier also bleibet das Gas, welches sich nur langsam in der Flüssikeit entbindet, bis auf den Augenblick zusammengepreßt, in welchem bei der Eröffnung des Gefäßes dieser Druck aufhöret und dasselbe mit Gewalt hinausfahren kann.

Dieses saure Gas giebt allen damit angeschwängerten Flüssigkeiten einen säuerlichen Geschmack. Die mineralischen Wasser, welche es enthalten, verdanken ihm ihre vorzügliche Eigenschaft. Doch es ist hier nicht zu vergleichen mit dort.

Die Kohlenstoffsäure, die sich im Weine entbindet, löset immer einen beträchtlichen Theil des Alkohols auf.

Der sehr süße Most giebt nicht das meiste kohlensaure Gas. Auch macht man daraus gewöhnlich keine schäumenden Weine. Wollte man die Gährung dieser Art Trauben dadurch unterdrücken, daß man sie, um ihnen das Gas zu erhalten, in Fässer oder Flaschen verschließt; so würde der Zuckerstoff, der hier so häufig ist, nicht genug zersetzt werden, und der Wein würde nur sehr süß, wässericht, schleimicht, und unangenehm seyn. Es giebt Weine, deren ganzes Alkohol fast in

dem Gasstoffe aufgelöset ist. Der Champagner liefert hiervon eine Probe.

Schwer hält es, einen rothen und zugleich schäumenden Wein zu erhalten, zumal wenn man den Wein, um ihn zu färben auf den Trestern gähren lassen muß; denn dadurch zerstreuet sich das saure Gas.

Aber Weine, deren langsame Gährung oft mehrere Monate anhält, werden schäumend, wenn sie zur rechter Zeit in Flaschen gefüllt werden. Und im strengsten Verstande können nur Weine dieser Art jene Eigenschaft erhalten; denn Weine, deren Gährung von Natur sehr stürmisch ist, vollenden ihr Geschäft zu schnell und würden die Gefäße zersprengen.

c) Bildung des Alkohols.

Der Zuckerstoff ist in dem Moste vorhanden, und einer seiner vorzüglichen Bestandtheile; durch die Gährung aber verschwindet er und an seine Stelle tritt der Alkohol, welcher dem Weine erst seine ihm eigenthümliche Beschaffenheit giebt.

So wie der Zweck und die Wirkungen der geistigen Gährung darauf zurückgeführet werden können, Alkohol durch die Zersetzung des Zuckerstoffes zu erzeugen, eben so folget, daß die Bildung des Einen immer im Verhältnisse mit der Zerstörung des Andern stehe und daß der Alkohol immer desto häufiger seyn werde. als es der Zuckerstoff selbst gewesen war. Daher kommt es auch, daß man die Menge des Alkohols nach Belieben vergrößern kann, wenn man Zucker zu dem Moste, der daran Mangel zu haben scheinet, zusetzt.

Aus eben diesen Grundsätzen folget ferner, daß sich die Beschaffenheit des gährenden Mostes in jedem Augenblicke umstalte und verändere. Der Geruch, der Geschmack und alle übrigen Eigenschaften wechseln von einem Augenblicke zum andern ab. Da aber dennoch die Gährungsarbeit ihren regelmäßigen und beständigen Gang gehet; so kann man diesen Veränderungen stets folgen und sie sich als die unverrückbaren Anzeigen der Zustände vorstellen, welche der gährende Most durchlaufen muß. 1) Der Most hat einen ihm ganz eigenen süßlichen Geruch. 2) Der Geschmack desselben ist mehr

oder weniger zuckerhaft. 3) Er ist dick, und seine Dichtigkeit richtet sich nach dem Umstande, ob die Traube mehr oder weniger reif, mehr oder weniger zuckerhaft war. (Man findet Most, wo der Aerometer 75 Grade anzeigt, aber auch welchen wo er nur 40 angiebt.) Im Wasser ist er sehr auflösbar.

Kaum ist die Gährung im Gange als alle diese Eigenschaften sich verändern. Der Geruch fängt durch die Entbindung der Kohlensäure prickelnd zu werden an. Der noch sehr süße Geschmack ist nichts desto weniger schon mit etwas Reizenden gemischt. Die Dichtigkeit nimmt ab. Die Flüssigkeit, welche bisher ein einförmiges Ganzes gewesen, zeigt Flocken, die von Zeit zu Zeit immer weniger auflösbar werden. Allmählig vermindert sich der zuckerhafte Geschmack und der weinichte nimmt zu. Die Flüssigkeit verlieret merkbar ihre Dichtigkeit. Die von der Masse frei gemachten Flocken sind nun vollständiger vereinzelt. Der Geruch des Alkohols ist auf eine weite Entfernung merkbar. Nun endlich erscheint der Augenblick, wo der Zuckerstoff nicht mehr merkbar ist. Der Geschmack und Geruch zeigen nur das Alkohol an. Inzwischen ist der ganze Zuckerstoff noch nicht zerstöret; es bleibet immer ein Theil desselben, dessen Daseyn aber durch das Alkohol, welches das Uebergewicht erhalten hat, versteckt wird. Die allerletzte Zersetzung dieses Stoffes geschieht erst mit Hilfe der unmerklichen Gährung, die in den Fässern fortgehet.

Hat aber die Gährung alle diese Perioden durchgegangen und vollendet; so ist kein Zuckerstoff mehr vorhanden. Die Masse hat ihre vollkommne Flüssigkeit erlangt und zeiget nur Alkohol mit etwas wenigen Extraktiv- und Färbestoff gemischt.

b) Färbung des Weins.

Der Most, der von der Traube fließt, die man von dem Weinstock zur Kufe trägt, ehe man sie gemostert hat, giebt, wenn er allein gährt, den Jungfernwein (Vin vierge), der gar nicht gefärbt ist.

Die rothen Trauben geben, wenn man den Saft durch das Mostern ausdrücket, und sie nicht auf den Trestern gähren läßt, immer nur weißen Wein.

Der Wein färbet sich in dem Maße stärker, als die Weinlese länger gährt. Er ist um so weniger gefärbet, als das Mostern weniger stark gewesen und je mehr man sich Mühe gegeben hat, die Trestern vor der Gährungsmasse abzusondern. Er ist um so gefärbter, als die Trauben zeitiger und minder wässericht gewesen. — Die Flüssigkeit der ausgepreßten Trestern ist stärker gefärbt. Die Weine aus den mittäglichen Erdstrichen und überhaupt alle Weine, die man in Gegenden sammlet, welche gegen Mittag liegen, werden mehr gefärbt seyn, als jene gegen Norden.

Der Färbestoff des Weins liegt also in den Beerenhäutchen und er löset sich nie vollkommen in der Weinlese (Gährungsmasse) auf, als wenn das Alkohol darin schon entwickelt ist. Dieser Färbestoff, wenn er sich auch in einigen Eigenschaften den Harzen nähert, ist doch wesentlich von denselben verschieden.

Nach dieser kurzen Darstellung kann sich jedermann leicht die Mittel vorstellen, die man den Wein zu färben gebraucht, und daß die Farbe in der Willkühr und Macht des Weinbauers gelegen sey.

2) Der Most nach seinen Eigenschaften
und zwar
wie die letztern zu erfahren und wie den etwaigen Mängeln des erstern abgeholfen werde.

Schon in vorhergehenden §. sind die Bestandtheile des Mostes angegeben und erklärt worden, daß nicht einmal hier etwas nachzutragen übrig geblieben ist, geschweige den Berichtigungen hinzuzufügen. Mithin dürfte dieser gegenwärtige §. ein ganz überflüssiger seyn. Allein hier ist zu erklären die Frage, die jeder Kellermeister thut, wenn er einen Most von der Presse zur weitern Pflege und Besorgung erhält — oder jeder Weinhändler, der einen erkauften Most zur weitern Wein veredlung in seine nöthige Wartung nimmt: wie ist der vorliegende Most beschaffen? was muß für diesen vorhandenen besonders geschehen, wenn die Kunst ihm vielleicht bei seiner Gährung unterstützen

nuß? welche Mängel hat er, denen die fleißige Pflege bhelfen muß?

Diesen Fragen kann noch eine andere vorhergehen ür den Fall, in welchem ein Most als käufliche Waare a liegt. Der Weinhändler will und muß wissen, was er an dem ihm angebotenen Moste erkauft. Er ragt: wie viel werth ist der käufliche Most? was ißt sich von ihm erwarten? wird er einen guten Wein geben?

Auf jene ersten, sowie auf diese leztern Fragen ird in diesem Abschnitt Rücksicht genommen, oder nthält also die nöthige Erinnerungen über Mostprüfung und die Mittel einigen genannten Mängeln abhelfen.

a) Mostprüfung.

Der Oenometer, so wie der Geschmack, welche eyde man zur Prüfung des Mostes zu Hülfe nimmt, nd sicherlich bei fremdem Moste keine untrügliche ntdeckungsmittel; denn, eines Thels kann der Most urch unreinliches Treten und Keltern, durch Einmiung des dicklichten Saftes unreifer Trauben an chwere, aber nicht an Güte gewinnen und andern heils durch einen gewissen Gehalt von wäßrichten und leimichten Theilen, welche die Säure einwickeln und rbergen, einen ziemlichen Grad von Süßigkeit haben, ne deswegen werth zu seyn in die Classe eines guten Mostes gesezt zu werden.

Doch prüft man ihn aber durch die Zunge und an bemerkt, in Verbindung mit einer gewissen Kleigkeit auf der Zunge, eine Art von Süßigkeit, welche chts herbes zurück läßt, etwas Gewürzhaftes bei sich t (und beim Anfange der Gährung ein gelindes tzeln verräth); so ist zu vermuthen, daß er einen ten Wein geben werde.

Steht der süße Most in der Stube, wirft sich in nigen Stunden und macht einen Bodensaz; so ist er wäßricht, zu dünn und es ist zu vermuthen, daß die auben, welche ihn hergaben, den rechten Grad von itigung nicht erlangt hatten.

Kocht man etwas Most behutsam ein, und er nimmt nicht stufenweise an Süßigkeit zu, sondern erhält bei zunehmender Abdampfung der wässerichten Flüssigkeit, eine gewisse Rauhigkeit und Strenge; so läßt sich von seiner Güte nicht viel sagen. Denn so scheint blos das Wasser seinen herben Geschmack verborgen gehalten zu haben.

Der einfachste und sicherste Weg die Güte des Mostes auszumitteln, dürfte wohl eher folgender seyn:

Man bedenke die statt gefundene Witterung des Jahres, besonders in der Gegend, wo man den Most kaufen will, ob sie vor und in der Traubenblüthe warm, windstill und heiter gewesen; ob bald nach der Blüthe gute Regen, doch nicht zu anhaltend und kalt, gefallen; ob zu Ende des Augusts und im September warme Witterung, untermischt mit fruchtbaren Regen geherrscht und kein Hagel geschadet habe; ob sich gegen und im Herbste keine Fäulniß an den Weinbeeren gezeigt; ob auch alle Trauben gleichzeitig geworden oder harte und unreife Beeren mit den vollkommen reifen vermengt gewesen u. s. w. Man ziehe wenn man anders noch dafür Gelegenheit — und auch die dazu nöthige Kenntnisse hat — den Boden, die hohe oder niedere Lage des Weinbergs in Betracht, ob die Weinstöcke dem Lichte und den Luftströmen gehörig ausgesetzt waren. Man untersuche, wie die Erdkrume beschaffen sey; was für Traubensorten, ob viel gute rothe oder blaßweiße Beeren vorhanden; ob die Stöcke weit oder enge stehen und wie sie geheftet und gebaut worden; ob die Sonne und die Luft frei zu den Trauben hat kommen können; ferner, ob der Weinberg alt oder jung sey; ob er stark mit Mist gedüngt worden ob er sehr vergraset und verqueckt sey oder unter guter fleißiger Wartung gestanden u. s. w. Man sehe ferner auf die Art des Herbstes, ob man nämlich die Trauben hat können recht reif werden lassen. Gut ist es, wenn man auch noch wissen und erfahren kann, ob bei der Weinlese eine Auswahl der Trauben ist gemacht worden, oder ob man faule und harte Beeren u. dgl. mit unter die guten Trauben genommen; ob im Nebel oder Regen gelesen worden; ob man beim Zerquetschen oder Treten der Trauben reinlich und eigensinnig zu Werk

egangen; ob die getretene Beerenmasse unbedeckt in
hrem Bottiche — und auch ob sie lange darin gestan-
en — vielleicht darin, unbedeckt, gegohren u. s. w.
erner: ob die Kufen oder Mostbutten unter obrigkeit-
cher Aufsicht stehen, so daß man mit dem Moste nichts
betrügliches hat vornehmen können; dann, wieviel
druckwein man zum Vorlaß nehmen müsse; ob beim
druckweine mehrere mit unserm Verkäufer zugleich kel-
rten, die vielleicht weit schlechtere Trauben haben,
nd dadurch den Most in seiner Güte verringerten;
der Verkäufer nicht etwa, da auch in der besten
Weingegend oft die schlechtesten Weinberge zugleich seyn
nnen, die Trauben aus seinem besten Weinberge mit
n Trauben aus seinem schlechtern in der Mostkufe
rmengt und vermischt habe und dennoch allen Most
r den einzigen aus dem besten Berge ausgiebt u. dgl.
ann man darüber, wenn auch nicht über alles, doch
er das Wichtigste davon, genaue Antwort haben und
h geben; so wird das Prüfen des Mostes keine Kunst
eiben.

Doch öfters lassen sich die Umstände für diese
Mostprüfung so vereiniget nicht finden, als man sie
ünscht und nebenbei ist man doch im Stande den
Weg der Kunst einige Schritte zu gehen;
rum möge Folgendes hier noch beigefügt werden:

b) Man kann nach und nach einen Maßstab fin-
n, an welchem sich die Güte des Mostes messen läßt.
d eben dafür, um eine unbekannte Größe sich zu
chen, schlage man den Weg ein, auf welchem sich das
enannte Weinöl finden läßt. Man nimmt nämlich
n dem Moste, wann er schon die meisten Hefen ab-
egt hat und noch milchicht aussieht, dabei im Ge-
macke das Mittel zwischen süß und sauer hält —
het den Geist über, lässet darauf das Zurückgebliebene
ige Tage lang in Gläsern ruhig stehen; so kommt
s sogenannte Weinöl, die Seele des Weines, oben
n Vorschein, welches man sanft abgießt. — Die
enge desselben zeigt deutlich, wenn man mehrere Er-
runsen darüber erst gesammlet hat, das, was man
wissen verlangt.

c) Es giebt zwei Wege, schon in der Wein lese die Güte des Weines im Voraus zu wissen.

Der erste ist: man nehme jährlich aus einem Weinberge von jeder Traubensorte 10 der schönste Trauben; pflücke die Beeren ab; zerquetsche sie un seihe den gewonnenen Saft durch reine Leinewant Von diesem Safte nehme man 8 Loth in eine porce lainene Schale, lasse solchen über gelindem Feuer ver dunsten und erhalte das Feuer so lange, bis an einem dünnen Drahte, oder an dem Kopfe einer Stecknad das erste Tröpfchen hängen bleibet. Jetzt wiege ma das honigdicke Ueberbleibsel nach dem Gewichte vo Lothen, Pfenniggewichten und Assen genau ab (nämlic das Loth zu 16 Pfenniggewichten, und ein Pfennigg wicht zu 15 Aß). Das honigdicke Ueberbleibsel vo gutem Moste ist süß und zuckerartig.

Der zweite Weg ist folgender: Man sucht al jährlich in einem Weinberge von jeder Gattung de Trauben 25 der schönsten aus. Diese werden nun wie vorhin auch schon angegeben wurde, abgebeere dann zerdrückt und gepreßt; der gewonnene Saft wir weiter durchgeseihet, wie schon erwähnt, dann in einem feuerfesten Gefäße (in einem Kessel) erwärmt. Jetzt wir er in einem andern zweckmäßigen Gefäße (kleinem Fä chen oder Bouteille) zur Gährung in ein warmes Zin mer (in einer Stube am Ofen) hingestellt. Sein Bedeckung sey aber hier ganz locker. Es wird nic lange währen und die Gährung beginnt. Wenn nu der Most so ist, wie vorhin noch angegeben wurde b Erwähnung des sogenannten Weinöls, wenn der Mo jene Kennzeichen hat; so bringt man 80 Loth (Apoth keraewicht) davon in einen Glaskolben, setzt nun ein Helm auf, den man umbindet und die gläserne Vorla verkittet — vielleicht mit folgendem Kitte: man tauc einen nassen und wieder so ziemlich ausgedrückt Schwamm in Eiweiß, welches man aus dem Schwam wieder herauspreßt, taucht nochmals ein (in gedacht Eiweiß) und drückt es wieder aus — was man, üb haupt, einigemal wiederholt. Dadurch wird das E weiß wässerig. In dieses tunkt man dann Schwein blase, welche in Streifen geschnitten ist; stäubet od

jebet darauf zerfallenen Steinkalk und wendet es so u gedachtem Zwecke an. — Wenn man mit diesem Kitte den Kolben und die gläserne Vorlage umwunden hat; so macht man ein ganz gelindes Feuer unter, velches man so lange unterhält, als einige auf Papier jefallene Tropfen von der Flamme eines Lichts sich nicht entzünden. Den übergegangenen Geist wiegt nan genau ab.

Ein gewisser Fischer und ein Freund von ihm iaben in der Gegend von Marktbreit im Frankenande vom Jahr 1759 bis 1781 genaue Untersuchunjen (nach angegebener Weise und auf die hier so eben rklärte Art) angestellt, wie viel Geist 80 Loth Most jegeben haben. Nämlich:

Achtzig Loth Most gaben:

Im Jahr	1759	—	19	Loth	—	Quentchen	Geist.
„	1760	—	16	„	2	„	„
„	1761	—	23	„	1	„	„
„	1762	—	24	„	2	„	„
„	1763	—	4	„	—	„	„
„	1764	—	12	„	—	„	„
„	1765	—	8	„	2	„	„
„	1766	—	22	„	1	„	„
„	1767	—	5	„	3	„	„
„	1768	—	18	„	2	„	„
„	1769	—	7	„	3	„	„
„	1770	—	4	„	2	„	„
„	1771	—	5	„	2	„	„
„	1772	—	14	„	2	„	„
„	1773	—	17	„	2	„	„
„	1774	—	20	„	—	„	„
„	1775	—	21	„	2	„	„
„	1776	—	11	„	2	„	„
„	1777	—	18	„	1	„	„
„	1778	—	16	„	—	„	„
„	1779	—	21	„	—	„	„
„	1780	—	19	„	1	„	„
„	1781	—	19	„	—	„	„

Wir erhielten, sagt gedachter Fischer, den Geist, iber das Weinöl und das Weinsteinsalz blieben zurück. Wenn man das im Kolben zurückgebliebene kostet; so st es nach der Güte des künftigen Weines entweder

sauersalzig, bitter und widrig, oder süß, zuckerartig und angenehm. Haben wir vielen Geist erhalten, so ist auch vieles Oel, aber weniger Weinstein zu erwarten. Bringt man das Zurückgebliebene in ein Glas, gießt nach einigen Tagen das Oel sanft ab, oder gießt gleiche Theile lauwarmes Wasser hinzu, schlägt den Weinstein nieder, bringt das Oel durch einen Scheidetrichter, oder durch gelinde Ausdünstung des Wassers davon, setzt es dem Geiste zu und bemerkt überdies das Gewicht des reinen Weinsteins; so kommt die letzte Probe mit der ersten nicht nur überein, sondern übertrifft solche.

Im folgenden Abschnitte wird noch einiger leichter Prüfungsmittel Erwähnung nicht nur geschehen, sondern auch zugleich ihre Anwendung angezeigt und erklärt werden, und es sey darum hier auf jene Darstellung verwiesen.

Wer freilich einen gefälligen Chemiker zur Seite hat oder der zur Prüfung des Mosts auf chemische Weise — nöthigen Apparat und dann für dessen Gebrauch die nöthige Kenntniß und Gewandheit noch besitzt, der ist freilich im fraglichen Falle gar nicht verlegen und ganz geborgen — und eben so auch, was nun

b) die vielleicht nöthige Abhelfung gewisser Mängel

betrifft. In dem vorhergehenden Abschnitte ist deutlich dargethan, daß man jeden Most zu einen vollkommen guten machen könne und zwar dadurch, daß man das ersetze und ergänze, was sich an ihn als ein Mangel hat finden lassen. Auch in diesem Falle ist, wie so eben gesagt wurde, der Chemiker besser daran, als der gemeine Kellermeister und jeder Weinhändler. Für diese kann es nur leicht anwendbare Mittel geben, dem mangelhaften Moste zu Hilfe zu kommen. Und diese sollen hier mitgetheilt werden.

a) Uebermaß an wässerichten Bestandtheilen.

Es ist bei weitem am meisten der Fall, daß der Most zu schwach und zwar zu wässericht ist. Zeigt

un — wie hier statt aller Mittel zur Entscheidung
arüber angenommen werden mag — das Areometer,
aß der wässerige Grundtheil in allzugroßer Menge
arin vorhanden ist, so muß man darauf denken ihn
u verringern, da, wie aus Obigen erhellet, er dem
Beine schädlich ist.

Die Wege sind verschieden, die sich uns darbieten
m den wässerigen Theil zu vermindern. Der vorzüg-
chste aber, oder der leichteste ist — was auch schon
ben beiläufig nur erinnert wurde — den Most über
em Feuer abdampfen zu lassen. Der flüchtigste Theil,
en der Most, der noch nicht gegohren hat oder eigent-
ch: der noch nicht zu gähren angefangen hat, enthält,
t — das Wasser. Setzt man nun den Most neuer
itze aus, die über 40 Grad nach Reaumur steigt; so
erlieret er seinen wässerigen Theil, der in Verbindung
it der Hitzmaterie einen elastischen Zustand annimmt
nd wegdampft.

Wenn man dieses lange genug fortsetzt; so kann
an den Most bis zum dicken Safte bringen. Eine
Menge so koncentrirten Mostes (Weinsyrups) zu einer
anzen Masse von der Kelter kommenden Mostes ge-
ischt, verringert verhältnißmäßig den wässerigen Theil,
elcher in dem letztern vorhanden war.

Dieses Hilfsmittel ist dem italienischen Landmanne
icht unbekannt und er setzt es schon seit den ältesten Zeiten
it gutem Erfolge in Ausübung. Maupin, wie gleich-
lls oben schon gedacht, empfahl es seinen Landsleuten.
uch die Griechen, Ungarn und Spanier wenden es an.

Der Most, meint Fabroni und Hahnemann,
ird in kupfernen, blank gescheuerten oder besser ver-
nnten Kesseln eine geraume Zeit in der Hitze erhal-
n, die nie bis zum Siedpunkte steigt; sonst
kommt der Wein einen brenzlichten Geschmack und
ne allzu tiefe Farbe.

Dieses Mittel ist hie und da schon im Gebrauche, aber
ach einer verschiedenen Anwendung. Manche wollen
aß man den bloßen ausgepreßten Most bis zur
Verdampfung eines Zwanzigtheils sieden lasse; andere,
aß man ein Dritttheil davon einkoche; wiederum
andere, daß man die Hälfte, ja sogar bis zu zwei
Dritttheilen verdampfe. Noch andere, daß man den

Most mit den Hülsen kochen lasse u. s. w. All diese Weisen mögen gut seyn, nur daß man bei de letztern Gefahr lauft, daß die Trauben, bei nicht genu gehabter Aufsicht, sich an dem Boden des Kessels an hängen und anbrennen.

Was das Mehr- oder Wenigerabdampfen de Mostes anlangt; so ist dieses alles ziemlich willkührlich Die Vorschrift ist (wenn man aus einem der schönste Jahrgänge sich noch nicht durch einen Chemiker da einzig richtige Verhältniß der Grundbestandtheile de Mostes überhaupt — und dazu noch das Verhältni derselben im vorhabenden Moste hat angeben lassen) man soll von diesem abgedampften Moste ein Zehentheil ein Achttheil in das Faß des zum Gähren aufgestellte Traubensaftes thun. Man muß so viel hinzu thun, daß di Dicke oder specifische Schwere des Mostes um so viel zu nehme, als nöthig ist, je nach der Angabe des Areometers (d für den Alltagsgebrauch kein anderes Erkennungsmitte vorhanden ist); mehr in Regenjahren und bei eine nassen Weinlese; weniger aber in trocknen Jahren mehr in den Most aus feuchten Gegenden und Gründen als in den von Bergen; mehr in den von unkräftige Weinbeeren (z. B. aus jungen Weingärten) wenige wo die Trauben von größerer Güte und Reife waren Man höre nicht auf, dergleichen zuzusetzen, bis de Areometer anzeigt, daß der Most die verlangte Stärk erreicht hat.

In einigen Gegenden Spaniens kocht man de ganzen Most, den man zu Weine machen will. Di Methode, den Most in vollem Kochen abzudampfen wie einige zu thun pflegen, ist nicht zu billigen, da da Aufkochen sehr heftig auf die Grundtheile des Moste einwirkt, sie zusammen treibet, oder sie auch woh gar zu einer Art von Zersetzung bringt (wenn nicht noc ein anderer Schade zu besorgen ist, in dem Falle, da mit der Lese, dem Treten und Keltern für diese Be handlung gehörig geeilet wurde). Vielmehr ist zu ra then, daß man die Abdampfung bei einer solchen Wärm vornehme, die zwar hinlänglich stark ist, aber die Flüs sigkeit doch nicht bis zum Sieden brächte. Dieses kan leicht, auch ohne Thermometer, selbst vom unwissend sten Landmanne ausgeführt werden, wenn er nur ge

hörig

örig Acht hat, bei jedem Male, als der Most ins
ochen kommen will, frischen Most in den Kessel zu-
gießen.

Es ist nur allzubekannt, daß der zum Abdunsten
estimmte Most auch nicht in die kleinste Gährungsbe-
egung gerathen seyn dürfe; daher kann es nicht oft
nug angerathen werden, daß man ihn sogleich, wenn
aus den Trauben gekeltert worden, in den Kessel
inge. Thut man dieses nicht, so wird man statt
es süßen zuckerigen Saftes, wie sichs gebührt, einen
uren Syrup bekommen, welches nur eine schlechte
erbesserung (oder eine wahre Verschlimmerung) des
eines abgiebt, ihm eine Herbigkeit beibringt und ihn
m Umschlagen fertig macht, wie vorhin noch erinnert
urde.

Ferner ist auch bekannt und wird hier nur erin-
rt, daß der Most eine Säure enthält; weshalb man
cht unterlassen kann hier zu sagen, daß diese Säure
s Kupfer auflöset und Grünspan bildet. Es ist da-
die Warnung zu ertheilen, daß man wohl Acht
be, wenn man den Most in den Kessel zum Sieden
bringt, daß letzterer vollkommen gut verzinnt sey,
st löset die Säure des Mostes das Kupfer auf und
ngt dem Weine einen garstigen, widrigen Geschmack
, und macht ihn für die Gesundheit gefährlich.

Das übrige, was sich hier noch anführen läßt, findet
weiter unten, wo von der Verbesserung des Weins,
Erhöhung seiner Güte, von Vermehrung seiner
en Eigenschaften die Rede seyn wird. Es wird
m hier auf dorthin verwiesen.

b) Most, der ein Uebermaß an Säure hat.

Auch hier gilt die oben gemachte Bemerkung.

Wenn man den Most kostet und findet, daß er
r als gewöhnlich sauer ist; so nimmt man, um sich
gewisser zu überzeugen, ein Stückchen mit Lakmus
gefärbtes Papier und taucht es in den Most.
d das Papier roth; so ist der Ueberschuß an Säure
esen.

In diesem Falle thut man zu einer kleinen Quan-
Most so lange Potasche, Sodasalz oder gepülver-

ten Kalk, bis das blaue Papier nicht mehr von den dadurch veränderten Moste geröthet wird, wodurch man berechnen kann, ob viel oder wenig freie Säure vorhanden ist. Findet man nun soviel davon, daß man es für gut hält, diese Säure zu mäßigen; so kann man zu denselben Mittel seine Zuflucht nehmen, welche man zur Ausfindigmachung derselben gebraucht hat.

Man kann nämlich eine Menge reinen gepülverten Kalk in den Most werfen, soviel als nöthig ist, um das Uebermaß an Säure hinweg zu nehmen. — Man kann auch gepülverten Marmor, oder Kalkstein, oder Gewächslaugensalz dazu anwenden. Kalkstein oder Marmorpulver ist vorzuziehen, da diese Erde der Säure des Mostes, welche theils aus Agrest (Citronensäure) theils aus Weinstein bestehet, widerstehet und in beiden Fällen als ein unauflösliches Pulver zu Boden fällt.

Es ist nöthig, daß, wenn man einen solchen Fehler am Moste entdeckt, man ihn, wenn er eingedickt (abgedampft) worden ist, verkalten läßt; wo er dann seinen Weinstein an die Wände des Kessels anlegt und somit von seiner Säure verlieren wird.

Ein anderes besseres Mittel nimmt nicht die Säure, sondern vermehrt oder ergänzt im Gegentheil die Süßigkeit. Entweder es wird eine ziemliche Menge Most eingedickt, seines Weinsteins beraubet und in dieser Qualität der ganzen Masse wieder beigegeben, oder statt dessen wird Honig, oder besser noch, Mehlzucker (Mascovade) genommen. Bei Anwendung dieses Mittels erlangt man zwei Vortheile zugleich; einmal, man vermindert um eben so viel den wässerichten Theil und benutzt die, außer diesem Handgriffe schädliche Säure, indem man ihr eine Substanz vorlegt, auf die sie wirken kann. Es entstehet hieraus der Vortheil, daß der Most mit diesen beiden kräftigen Bestandtheilen mehr bereichert, und in dem daraus entstehenden Weine mehr Geist hervorgebracht wird. Nur in diesem Falle würde noch anzurathen seyn, den Most über Feuer kochen zu lassen, weil dadurch noch eine Menge Säure in demselben fortgetrieben wird.

Es ist bekannt, daß schon die Alten zu diesem Hilfsmittel, vielleicht in einem ähnlichen Falle, ihre Zuflucht nahmen, da man ausdrücklich weiß daß

ein Zehentheil Honig in den Most thaten, wenn er sich gesetzt hatte, und ihn dann in Schläuche, oder mit Gyps überzogene Gefäße füllten. Dieses nannten sie ihren Honigwein. Hiermit halfen sie aber auch dem Weine selbst.

Doch ist die Anwendung des Honigs nicht die beste, weil der Wein dann Geruch und Geschmack vom Honige eine Zeitlang behält.

Man will auch erfahren haben, daß die Weise so vieler Weinbauer nicht zu billigen sey, nach welcher sie die oben aufschwimmenden Trestern (Kämme und Hülsen) mehrmals zum Niedersinken bringen und in der Mostkufe niederdrücken — wenigstens nicht zu billigen sey bei einem Moste, an welchem sich der Fehler von allzugroßer Säure wahrnehmen läßt. Die obenaufschwimmenden Hülsen sind immer säuerlich, da die große Fläche, die sie der Luft zukehren, ihr Sauerwerden beschleuniget. Wenn man nun die Trestern wieder zu dem Weine bringt; so bringt man ja so eine neue Menge Säure zu demselben, da man doch Mittel anwendet, sie zu vermindern.

Davanzati bemerkt diesen Umstand sehr wohl und ziehet gleiche Folgerungen daraus. Die Säuerlichkeit, spricht er, welche die Trestern obenauf treibet, bringt sie zum Schäumen und giebt dem Weine den sogenannten Stich, da doch der Weinbauer, welcher seinen neuen Wein vom Fasse zu verkaufen pflegt, nicht Säuerlichkeit, sondern Geistigkeit in demselben wünscht. Gegen dieses kann man kein besseres Mittel finden, als dasjenige, welches Bertholon angiebt (und dessen oben schon gedacht wurde) nämlich: daß man auf das Gefäß einen durchlöcherten Deckel machen läßt, durch den man etliche Finger tief unter die Oberfläche die Flüssigkeit der Trestern bringen und sie daselbst immer untergetaucht erhalten kann.

Wenn die Trestern dazu beitragen, dem Weine Geschmack, Farbe u. s. w. zu geben; so kann man zu dieser Absicht nichts Besseres thun, als sie darin zu erhalten, ohne sie auf jene erst gedachte Art durch Niederdruck unterbringen. Wer da glaubet, daß, wenn sie so auf der Oberfläche schwimmen, sie so die Verflüchtigung der geistigen Theile verhinderten, der irret sich.

Darüber sey, als in einem Nachtrage, Folgendes noch hinzu gefügt:

Most, der ein Uebermaß an Weinstein hat.

Um zu erfahren, ob der Most mit Weinstein überladen sey, schlägt Fabroni folgendes Prüfungsmittel vor:

Hat man eine gewisse Menge Most, die man aber ihrem Gewicht nach bestimmt hat, durch Löschpapier (Fließpapier) ablaufen lassen; so dünstet man ihn in einem gläsernen Gefäße in der Hitze ab und zwar bis auf die Hälfte. Wenn dieser darauf wieder allmählig erkaltet ist; so läßt sich auf dem Boden des Gefäßes ein Salz finden, welches der Weinstein eben ist. Diesen läßt man auf Löschpapier trocknen die mehr oder mindere Quantität zeigt die verhältnißmäßige Menge im Moste selbst an.

Wäre nun auf diesem Wege gefunden worden, daß der Most eine übermäßige Menge Weinstein enthalte; so ist zur Verminderung desselben anzurathen, diesem Moste Zucker, Honig oder Syrup, oder noch besser einen eingedickten und schon mittelst der Crystallisation beim Erkalten von seinem Weinstein befreiten Mostsaft hinzuzusetzen.

In einigen Gegenden von Spanien verfahren di[e] Landleute nach folgender Methode: Zuerst lassen si[e] den Most abdunsten und setzen dann vier oder fün[f] Procent frischen Gyps hinzu. Vielleicht wissen sie de[n] Grund und die Wirkung nicht; sie gelangen aber doc[h] durch dieses Mittel dahin, nicht nur die Menge de[s] Wassers zu verringern, sondern auch den Weinstei[n], der in ihrem Moste vorhanden ist, zu vermindern.

c) Most, der einen Mangel an Kleb[er] (Weinöl) hat.

Da es sich ereignen kann, daß die Gährung d[es] Mostes nur zaudernd und träge vor sich ginge, nic[ht] wegen Mangel an Wärme, oder der Säure, sonde[rn] aus Mangel der vegetabilischen Substanz, die weit

oben erklärt wurde und auch Kleber genannt wird — welche die Flüssigkeit zu einer schnellen Gährung bestimmt, und da es Umstände geben kann, wo doch eine dergleichen Zögerung schädlich seyn könnte; so muß man eine Menge aus andern gährenden Weine herausgestoßenen Schaum bei der Hand haben, oder solchen, den ein eben gährender Most auswirft.

In diesem Schaume befindet sich reichlich jener gewächsartige thierische Stoff eben in Auflösung. Er besitzt eine vorzügliche Gährung erregende Eigenschaft und seine Wirkung ist schnell und lebhaft. Derjenige Most also, der blos wegen Mangel an dieser Substanz still und ruhig bleibet, wird nun gar bald in Gährung gerathen, wenn ihm von erwähnter Substanz ein Zusatz geschieht.

Hat man diese Materie nicht vorräthig; so kann man statt desselben sogleich die nöthige Menge dieses Stoffes aus dem Mehle abscheiden, welches sehr leicht geschieht. Man hat dafür nichts zu thun nöthig, als einen derben Teig zu verfertigen, wie man zum Brode bereitet und diesen hernach mit Flußwasser so lange zu waschen, bis letzteres nicht mehr weiß, oder gefärbt davon wird. Der zähe klebrige Theil, der in den Händen bleibet, ist die gesuchte gewächsartige thierische Substanz, die man zum Moste setzt.

b) Most, der einen Mangel an Säure hat.

Es ist erwünscht, wenn die Traube nicht sauer ist. Dessen ungeachtet aber wird es für die Gährung nicht zuträglich, wenn der Most übermäßig süß ist, besonders noch dann, wann kühle Witterung zur Zeit der eingetretenen oder beginnenden Fermentation einfällt. Der Zusatz irgend einer Säure, besonders einer Pflanzensäure, vor allem aber des Weinsteins hilft der zaudernden Gährung ab.

Doch da dieses ein gar zu seltener Fehler für unsere Gegenden ist; so bleibe auch hierüber alle weitere Erklärung ausgesetzt.

3) Behandlung des Mostes zum Gähren in Gebinden.

Vorerinnerung.

Es ist ganz leicht, wie schon oben bemerkt wurde, den Most in mehrern Sorten abzutheilen, wenn er von der Kelter abfließt. Hält man drei Gefäße bereit, welche der Kelter wechselsweise untergesetzt werden; so kann man den lieblichern Vorlauf (Vorlaß) den Druckwein und zwar den kräftigen, so wie denn geringen jeden allein auffangen. Doch dieses Sortiren ist nicht so gewöhnlich, als das Vereinigen dieser drei Sorten, um eins durch das andere zu verbessern und auch, weil, wenn ein Abtheilen und Sortiren statt finden sollte, dieses bereits noch vor dem Keltern geschah.

Bei einer großen Kelter und bei einer jährlich gewonnenen großen Menge von Most, ist gemeiniglich die Einrichtung getroffen, daß der Most aus dem Kelterhause in das Gähr- oder Weingewölbe durch Schläuche geleitet wird. Nicht blos wird dabei kein Most verschüttet, sondern es verfliegt auch weniger Geist. Wo aber diese Einrichtung nicht ist, wird der Most in besondern Gefäßen in das Gewölbe getragen.

Hier wird er auf dazu eingerichtete Fässer geschlagen, welche aber nicht ganz voll gefüllt, und auch nicht zugespundet werden, weil der Most hier gähren soll und der gährende Most sein Volumen ausdehnt. Ist diese Gährung geschehen, während welcher oft nachgefüllt wurde, um daß Faß ziemlich voll zu erhalten: so wird das Faß verspundet und unterdessen seltener nachgefüllt.

Doch dieses Alles mag einzeln und weitläuftiger erklärt werden, weil bei jedem Einzelnen gewisse Bemerkungen sich selbst nöthig machen. Die ersten Bemerkungen mögen sich auf

a) das Gefäße und besonders die Fässer und deren Vorbereitung

beziehen. Auf diese kommt bei der Bereitung des Weines sehr viel an. Die Gebinde, mögen sie nur

ieu oder weingrün seyn, geben dem Weine Farbe, Geschmack, Stärke, Dauer, kurz, seine Güte, oder eigentlich: vom Fasse hängt das Gelingen der Weinbereitung eben so sehr ab, als von der Beschaffenheit des Mostes selbst. Denn, wie sich es von selbst erklärt, der beste, stärkste und vollkommenste Most wird und muß verderben, wenn durch ein Gefäß ihm eine widrige Eigenschaft zugetheilt, wenn durch widrige Eigenschaften das herrliche Verhältniß seiner Grundbestandtheile zerstört und der Gährungsproceß durch unwillkommene und kräftig einwirkende Umstände ganz zum Nachtheil bestimmt wird. Das Faß selbst tritt in zu nahe Verwandtschaft mit dem Moste, den es umgiebt und enthält, als daß derselbe nicht, wie man wohl sagen möchte, die Natur des Fasses annehmen sollte.

Deshalb ist die gleich anfangs geforderte und empfohlene Reinlichkeit auch hier erste Regel. Und diese Reinlichkeit bezieht sich auf etwas mehr, als bloßes Ausspülen und Ausbrühen.

a) Da neues Gefäß (gemeiniglich ist es bei uns, in Deutschland, eichenes Holz) immer seinen Holzgeschmack behält, wenn es auch durch Luft und Wetter seiner Lohe beraubet worden ist und späterhin noch ausgebrühet wurde; so ist deshalb nöthig, daß es für den Gebrauch besonders noch vorbereitet und zurechte gemacht werde. Dieses geschieht dadurch, daß man in ein solches neues Faß eine halbe Kanne Spiritus Vini oder Weinhefengeist gießt, den Spund fest zumacht und jenen, durch das Zapfenloch hinein, anzündet. Wenn das Faß tüchtig ist; so brennt man dasselbe hiermit gut aus; ist aber von Seiten des Böttichers ein Fehler oder Betrug vorgegangen; so springt der falsche Ort auf.

Das so eben gedachte Ausbrühen geschieht auch von manchen aus Vorsicht auf eine weitläuftigere Weise. Manche nehmen zum Ausbrühen einen Absud von Wallnußlaube (Nußbaumblätter) und wenn dieser Absud heiß in das Faß eingegossen ist, so wird das gespundete Faß oft und viel herumgewälzt. Wann das Spülwasser abgelassen worden; so wird wohl noch ein ähnliches mit reinem und kaltem Wasser vorgenommen.

Manche meinen, daß die umgekehrte Ordnung di zweckmäßigste sey und fangen mit kaltem, reinem Wasse an und spülen und brühen darauf mit kochendem Salz wasser das Faß aus. — Manchen ist dieses noch nich genug. Sie schwenken, wenn das erkaltete Salzwasse abgelaufen ist, das Faß mit reinem aber kochenden Wasser wieder aus und zuletzt noch mit kaltem.

Oder, wiederum andere, die dafür im Frühling junge Pfirsichknospen gesammlet und in gutem Wei oder starken Branntewein aufgehoben haben, spüle das neue Gefäß zuerst mit kaltem, dann mit kochendem und darauf mit Salzwasser; nach dieser dreimalige Reinigung werden ein Paar Maas heißer Wein ode Most und zuletzt ein Aufguß von vorhin gedachte Pfirsichknospen oder Blättern in das Faß getha u. s. w.

Man kann hier wohl bisweilen dem Guten zu vi thun, besonders wenn das neue Gefäß von wohl au gelohetem und gutem Holze der Stieleiche genomme ist; allein man denkt hier nicht ohne Grund: besse verwahrt als beklagt.

Weiter unten werden wir auf dieses Capitel noc mals zurückkommen müssen und zwar dort, wo vo Keller und der Kellergefäße und Geräthe Erklärun gegeben wird. Dort soll zugleich eine genauere Anzei aller Rücksichten geschehen, besonders was die neue Gefäße, den Faßgeruch, die Mittel u. s. w. betrifft.

Nimmt man aber schon gebrauchte, sogenann Weingrüne Gefäße, also

b) altes Gefäß; so darf dasselbe nicht zu al und wohl und noch fest verwahrt seyn, weil es für d Gährung ziemlich abzuhalten hat. Das erste also i hier, das Gefäß genau zu untersuchen rücksichtlich se ner Festigkeit und Dauerhaftigkeit. Weiß man abe daß auf demselben ziemlich lange ein Wein gelage hat; so ist es am besten, wenn man einen Boden au schlägt, um so die nöthige Reinigung nicht nur beque sondern auch vollkommen (durch Kratzen, Schaben u Scheuren verdächtiger Stellen und Ritzen) besorgen können. Dadurch, daß man einen Boden ausgeschlag hat, kann man ein solches Faß auch recht erwünsc den heilsamen Strahlen der brennenden Sonne u

dem nöthigen Eindringen der Luft aussetzen, was gleichfalls noch geschehen muß.

Auch dann, wenn das Faß nicht zu einem langen Weinlager gedienet hat, dürfte das so eben erklärte Verbessern vorzunehmen seyn, weil es nur gar zu leicht ist, daß ein lang leer gestandenes (wenn auch vorher wohl gereinigtes) Faß wieder verdirbt, besonders wenn es an einen dumpfen Ort gestanden hat. Drum suche man den Geruch eines solchen Gefäßes zu erfahren — was dadurch erleichtert wird, wenn man im Spundloche die Luft durch die Nase prüfet, während man jene im Fasse durch einen derben Schlag auf den Faßboden in Bewegung setzt — oder diese Bewegung bewirkt durch starkes Hineinblasen in das Faß.

Diese Procedur kann auch vorgenommen werden, wenn das durch Sonne und Luft, durch Schaben und Scheuern wohl gereinigte Faß wieder zusammengetrieben ist, nachdem sein Boden ihm wieder eingesetzt wurde. Findet sich der Geruch unverdorben und gut; so spület man das Faß mit kochendem Wasser, in welchem hinreichend Kochsalz aufgelöset ist, wieder aus, läßt es dann (auf die Spunddaube und hohl gelegt) wohl auslaufen und austrocknen und brennt es, wie oben erklärt wurde, aus.

Das **Einbrennen** der Gebinde ist ein eigenes Geschäft und zugleich nöthiges und heilsames; deshalb wird es weiter unten besonders noch erklärt und bestimmt werden. Auf jenen weitern Unterricht mag hier einstweilen verwiesen werden.

Leichter und kürzer wird altes Gebinde durch siedendheißes Wasser, in welches man unter dem Kochen eine Quantität Wachholderbeere wirft, ausgebrühet. Sobald das Wasser hineingegossen und der Spund zugeschlagen ist, wälzet man das Gebinde einige Male hin und her, stürzt es auf den Kopf, dann auf den andern Boden und läßt es darauf verkühlen. Hierauf spület man, wie vorhin gesagt, mit kaltem Wasser aus, läßt es auf dem Spunde, aber doch hohl, liegen und austrocknen; sodann wird es **eingebrennt**.

Gefäße, wo sich die Hefen stark angesetzt haben, oder in welchen der Wein kahnicht geworden ist, muß man mit einer hinein geschlagenen Kette vielmal herum

wälzen, rütteln und schütteln, und wenn das nicht hilft, wie schon erklärt ist, den Boden heraus nehmen u. s. w. *)

b) Das Gähren des Mostes auf Gebinden.

So wie der Most auf die (auf erklärte Weise gereinigte) Gebinde gefüllt worden ist; so zeigt sich zuerst eine innere Bewegung, die das Ohr in einem Gezische, ähnlich dem Geräusche des kochenden Wassers, bemerkt. Die ganze Masse dehnet sich aus, verlieret ihre Durchsichtigkeit und verändert ihre Farbe; es entsteht eine Trübung; die Masse kommt zu einer höhern Temperatur, wird wärmer, als die äußere Luft, die sie umgiebt. Es entwickelt sich eine Menge Gas, welches blasenförmig hervorbricht und eben das obenbemerkte Zischen oder Geräusch verursacht.

Jetzt sondert sich eine trübe zähe Materie ab, welche durch die anhängenden Gasblasen in der Flüssigkeit emporgehoben wird, sich auf die Oberfläche begiebt, und einen Schaum, den sogenannten Gäscht bildet. Das Gas, welches sich hierbei entwickelt, hat alle Eigenschaften des kohlenstoffsaurem Gases: allein es besitzt mehrentheils den Geruch der gährenden Flüssigkeit und enthält etwas von derselben, gelöset, in sich. Die Menge desselben ist so beträchtlich, daß es seiner Elasticität wegen, wenn es eingesperrt ist, die Gefäße zersprengt, überhaupt aber bei freiem Ausgange die Atmosphäre, welche die gährende Masse umgiebt, ganz anschwängert und man hat, was gewiß allbekannt ist, Beispiele genug, daß Personen plötzlich sterben, die sich unvorsichtig an Orte begaben, wo große Massen gährender Flüssigkeit eingeschlossen lagen. Uebrigens fängt, wie auch bereits wieder oben bemerkt worden, die Entwickelung dieses kohlenstoffsauren Gases in dem ersten Augenblicke der Gährung an und dauert bis zum Ende derselben fort.

*) Weiter unten wird bei Gelegenheit der Bemerkungen über die Kellerwirthschaft, noch ein Nachtrag geliefert, welcher sich auf das Brauchbarmachen ganz moderig gewordenen Lagerfässer bezieht.

Nach einer långern oder kürzern Zeit lassen die
ßher angeführten Erscheinungen nach. Der Schaum
)er Gäscht verliert, wenn er nicht Gelegenheit hatte,
is dem Gährungsgefäße zu steigen, die anhängenden
asblasen, und setzt sich, vermöge seines größern spe-
fischen Gewichtes, als ein dicker Satz, nämlich als
efen, zu Boden. Die früher hin trüber gewordene
lüssigkeit wird wieder klar und hell; es entbindet sich
in kohlenstoffsaures Gas mehr und die vorhin so er-
)hte Temperatur, verliert sich gleichfalls. Die Natur
heint jetzt gleichsam einzuladen, diesen Zeitpunkt zu
nutzen und die Bedingungen zu entfernen, unter
elchen die Gährung anhob und unter welchen sie
uch von neuem wieder fortfahren würde.
ie gegohrne Flüssigkeit zeigt jetzt eine ganz veränderte
atur. Das Trübe und Gummichte ist verschwunden.
ie Flüssigkeit erhielt dagegen die eigentliche Wein-
rbe (C-olor), der widrige Mostgeruch verlor sich
nd es stellte sich dagegen der angenehme, herzstärkende
Jeingeruch (O-dor) ein; den süßen, zuckerarti-
n Geschmack, welchen die Flüssigkeit vorher als Most
esaß, legte sie ab, und nahm dagegen einen angeneh-
ien, scharfen, stechenden und erwärmenden Geschmack
S-apor) an; gieng aus einer klebrichten Konsistenz
eine sehr dünne und lichte Flüssigkeit über und nahm
ne berauschende Kraft an, welche man vorher im
Rost gar nicht wahrnahm, wurde Wein (Vinum).
)aher sagten die Alten vom Weine und zwar von
nem gerathenen, also guten: der Wein ist COS.

c) Gefeuerte Weine.

Im Rheingau suchen manche, um dem Weine
nen angenehmen und lieblichen Geschmack zu ver-
haffen, die Gährung durch Feuer zu beschleunigen
nd also den Wein zu verfrühen. Sie legen nämlich
einem Gewölbe einige Stückfässer nahe zusammen,
tzen in die Mitte eine Menge glühende Kohlen. Die
itze wird bis zum dritten Tage immer verstärkt und
ann drei Tage nach einander in gleichem Grade er-
alten, und endlich ganz allmählig und nach und nach
ieder verringert. Auf diese Weise wird der Most bald

und schnell zur Gährung gebracht und diese selbst a
ihren höchsten Punkt gesteigert, so daß der Most a
einmal eine Menge Unreinigkeiten heraus wirft.

Die Weine, die man so verfrühet und schnell mach
nennt man, wie die Ueberschrift hier schon sagt, g
feuerte Weine. Sie können sogleich verfahren werde
was man mit andern nicht wagen darf, wenn ande
sie nicht wenigstens zweimal (nämlich um Martini u
späterhin und das Jahr darauf, Johanni) abgezog
worden sind.

Aus diesem ergeben sich, wie von selbst, folgen

d) Regeln in Beziehung auf die ers
Behandlung des gährenden Moste

1) Die Gebinde werden nicht spundvoll gefüll
sondern auf zwei bis drei Finger breit — hinab bl
bet leerer Raum. Denn, wenn der Most anfängt
brausen, so steiget er ohnehin und treibet Unreinigkeit
aus, welche sich um das Spundloch ansetzen.

2) Zu Zeiten muß von neuem zugefüllt werde
Was durch die Gährung ausgeworfen wird, gehet do
von der Masse ab und folglich wird bald genug d
brausende Masse die Höhe des Spundloches nicht meh
erreichen. Sie soll und muß aber diese Höhe erreiche
um das Auszusondernde herauswerfen zu können; mi
hin wird durch Nachgießen und durch das sogenann
Auffüllen dieses erwirkt werden müssen. Dieses Nac
füllen geschieht von manchem alle Morgen und al
Abende — von manchem alle drei Tage erst. Do
manche füllen (nicht wie schon angegeben, sonder
ziemlich voll. Allein dieses erklärt sich durch die ve
schiedene Absicht, die man dabei hat. Manche woll
nämlich, der Most soll **über** sich gähren; manche a
dere dagegen, er möge **unter** sich gähren.

a) **Unter sich.** Sobald der Most brauset, so stö
er, wie auch schon bemerkt, zuerst seine Unreini
keiten in die Höhe; diese sammlen sich auf d
Oberfläche, und bilden, je weiterhin, je mehr ei
Art von Kruste. Zuletzt wird sie so schwer, d
sie sich auf den Boden senkt — oder der gegohr
Wein drückt solche auf den Boden; sinkt; wi

kleine Wellen, wie siedendes Wasser und arbeitet so fort, bis sich alles auf dem Boden niedergesetzt hat und die Gährung zu Ende ist. Alsdann wird er klar, hell und ruhig. Sobald er ruhig ist, dann füllt man ihn an und setzt den Spund locker auf. Denn, würde er fest eingeschlagen und der Most oder der nunmehrige Wein fängt wieder zu toben (lärmen) an; so stößt letzterer dem Fasse den Boden aus.

b) Ueber sich arbeiten, kann der Most nur dann, wenn er ziemlich voll gefüllt erhalten wird. Deshalb wird ein tägliches Auffüllen so lange nöthig, bis der Most alle Unreinigkeiten, welche Hefen und zwar Oberhefen (Oberbärme) heißen, ausgestoßen hat und, wie angegeben wurde, ruhig, hell und klar geworden ist. Der Wein hat nicht immer und bis auf das Ende seiner Gährung Kraft genug, alles Unreine auszustoßen. Eben darum muß das Auffüllen oft so weit geschehen, daß zuletzt das Faß ziemlich spundvoll gehalten wird. Ja, am Schlusse der Gährung wird dieses nicht mehr zum Uebergähren wirken und der Wein wird sich durch Niederschlag selbst klären. — Auch dieser setzt zuletzt in seinen nachherigen Arbeiten Hefen auf seiner Oberfläche ab, welche so, wie weiter oben schon erklärt wurde, den hefigen Bodensatz bilden.

Die Erfahrung soll bewiesen haben, daß der Wein, elcher über sich gearbeitet hat, eher trinkbar werde. ingegen kann man das durch fleißiges Ziehen, wie eitet unten vorkommen und erkläret wird, ebenfalls langen, wenn man nicht die Zeit auf das beständige ufüllen verwenden will. — Daß man nun aber dien Unterschied des Ueber- und Untersichgährens och macht, kommt daher, weil manche dem Erstern ren Beifall versagen und meinen, daß der Wein durch as Uebersicharbeiten herber würde. — Doch scheint ie Natur das Uebersicharbeiten mehr zu empfehlen.

Die Weinblüthen gepülvert.

3. Man kann durch Weinblüthenpulver recht sehr ür die Firne des Weins sorgen und viel zur Erhöhung

des angenehmen Weingeruchs beitragen, wenn man dieses Pulver in den gährenden Wein hängt. — Man sammlet nämlich die Blüthen vom Stocke, sobald sie aufgeblühet sind, trocknet sie im Schatten, macht sie zu Pulver und hebet sie zum Gebrauche auf. Von diesem Pulver nun bindet man eine beliebige Menge in Beutelchen und hängt es in das Faß oder die Tonne, wenn der Wein gährt. Nichts ist natürlicher und geschickter dem Weine einen angenehmen und lieblichen Geruch zu geben, als dieses Pulver, besonders, wenn man die ersten Tage der unruhigen Gährung hat vorbeigehen lassen, ehe man das Pulver hineinthut, damit der flüchtigste und am meisten riechende Theil dieser Blumen desto weniger verloren gehen möge.

4) Das, was der gährende Most flüssig gemacht auswirft, bildet an der Oeffnung des Gebindes (obgleich die größte Menge herab in ein untergesetztes Wännchen läuft, welches die nützliche Hefen sammlet) eine Kruste. Diese, wenn sie auch die Oeffnung nicht nachtheilig verengte, hat aber einen nachtheiligen Einfluß auf die gährende Masse selbst. Sie hat mit der atmosphärischen Luft einen besondern Proceß eingegangen, der weiterhin einen zweiten (durchaus andern) mit der gährenden Masse nach und nach anfangen, und aufs Höchste treiben würde und zwar zum Nachtheil des Weins selbsten. Daher muß die oben allgemein empfohlene Reinlichkeit auch hier angewendet werden. Soll der Most über sich arbeiten, so muß beim jedesmaligen Auffüllen das Spundloch so rein gehalten werden, als möglich. Man wischt drum mit einem Lappen alles wohl ab und aus — und nimmt und gebraucht beim nächsten male einen frischen Lappen u. s. w.

5) Wie lange dauert das? Es ist niemals gewiß zu bestimmen, wie lange der Most brause — eben so wenig: wann er anfange? Bei einer Weinlese, in welcher gute und warme Witterung ist, kann man ihn nicht geschwind genug aus der Presse bringen, da er schon unter dem Pressen zu brausen anfängt (oder, wie auch schon erwähnt, noch vorher). Zu einer andern Zeit, wo es kalt ist, liegt er wohl vier, fünf auch mehr Tage im Gewölbe, ehe er brauset, besonders

enn einige von oben erklärten äußerlichen Be-
ingungen eine Ausnahme machen. Die Witterung,
ie Temperatur u. s. w. hat bekanntlich einen großen
Einfluß auf das Früher- und Spätereintreten des Brau-
ens. Eben so ist es mit der Vollendung der Gährung
uf den Fässern selbst. Je nachdem die Umstände
wären vorher, ehe der Most auf die Fässer geschlagen
wurde, je nachdem ist die Dauer der Brause. Ge-
meiniglich und im Durchschnitt gerechnet läßt man den
Most 10 bis 12 Tage lang brausen; also kürzer oder
änger, je nachdem die Trauben reif geworden sind,
nachdem die Witterung auch selbst dem Treten und
Keltern u. s. w. günstig war. Ja, so lange bleibet
er Spund entfernt und das Gebinde offen.

6) Das Obige erklärt und giebt an die Hand
im Gähren die größten Gebinde zu wählen und nicht
ie ganze Mostmasse auf zu viele Piecen zu vertheilen.
Nicht blos räth die Bequemlichkeit dieses an, als viel-
ehr der Grund: in einem großen Fasse findet sich
n größeres Volumen und ein großes Volumen ver-
nigt die Kraft zur Gährung in einem weitern Um-
nge.

7) Wenn der Most seine Gährung zu stürmisch
eginnt, tobend fortsetzt und zwar sehr lange unterhält;
verarbeitet er seine Kraft, schwächt sich und liefert
nen leichten Wein. Im Fall er die Gährung nicht
iden und nicht zur gewohnten Zeit ruhig werden will,
muß man die Gährung hemmen.. Dieses geschieht,
enn man Schwefel unter das Faß angezündet hält.
er brennende Schwefel macht den tobenden Most so-
eich ruhig. — Doch muß dabei noch bemerkt wer-
n, daß man die Gährung durchaus nicht gänzlich
llen und also nicht aufheben dürfe. Das Weitere
ird die hier nöthige Erklärung geben.

8) So wie der gährende Most anfängt sich nach
id nach zu senken; so muß man immer etwas nach-
llen und hierdurch den ausgeschiedenen Unreinigkeiten
n Weg erleichtern bis auf die Spundtaube, ja bis
ißer das Spundloch herauszutreten. Das ist schon
innert. Ist aber die bemerkbare Gährung geendiget;
darf man noch nicht den Spund feste aufsetzen,
eil der Most bei veränderter Witterung sich wieder

erhebet und man so mit Gefahr läuft, daß derselbe, wenn man ihn, wie man zu sagen pflegt, streng gefangen hält und dem sich entwickelnden kohlenstoffsauren Gase gar keinen Ausweg gestattet, die Böden der Fässer heraustreibet — dessen auch schon gedacht wurde. Eben darum, um diesen letztern vorzubeugen, und doch das Spundloch zu schließen, bedeckt man die Oeffnung mit einem Weinblatte, oder mit einem Stück Filze und legt, um diese gewissermaßen fest zu halten, leichte Stücke von Ziegel oder Schiefer auf.

9) Hat sich der Most (nunmehr schon Wein) gesenkt; so putzt man die Spundlöcher der Fässer sauber ab, wischt die Hefen, welche sich inwendig zunächst dem Spundloche angesetzt haben, mit einer Kahnbürste weg und hält die Fässer spundvoll.

10) Nach Verlauf von ein Paar Wochen füllt man die Fässer wieder. Bemerkt man nun, daß der junge Wein nicht mehr über sich treibet, sondern ruhig lieget, also seine Gährung vollendet habe; so kann man die Spunde zwar aufsetzen, doch darf man sie noch nicht fest einschlagen.

11) Liegt aber der junge Wein weiterhin ganz ruhig; so umwindet man die Spunde mit reinem, leinenem Tuche und schlägt sie fest ein.

e) Zusatz.

Man kann auch obgedachtes Verfahren abändern. Wenn nämlich der Wein hinlänglich über sich gearbeitet hat; so spundet man das große Loch in der Mitte zu und läßt nur ein kleines Luftloch auf der Seite offen — eine Oeffnung so groß, wie eine kleine Münze. Dadurch hält man das Gebinde nur schwach zugespundet und der Wein kann noch einige Zeitlang sein überflüssiges Feuer, wie man es unrichtig benennt, ausdunsten. Nach 10 oder 12 Tagen steckt man einen hölzernen Zapfen hinein, der mit dem Kopfe aber noch hervorragt, damit man ihn nach Beschaffenheit der Umstände wieder herausziehen oder nochmals einschlagen könne — wie jetzt noch erklärt werden soll.

Wenn die Fässer zugespundet worden sind, dann füllt man sie alle Woche durch das erwähnte kleinere

Zapfen-

apfenloch, und zwar die ersten zwei, oder drei Wochen
ber, an. Weiterhin nur alle 14 Tage einmal und
var so lange der Wein im Mostgewölbe bleibet —
nn bis daher ist er noch nicht im tieferen Keller,
ndern im erhöhterem Mostgewölbe, das an manchen
rten der Blockkeller heißt — halb in, und halb über
r Erde.

Das vorhin erwähnte Auffüllen neben dem grö-
rn aber geschlossenen Spundloche erinnert an den

a) Champagner Spund.

Dieser ist eigentlich ein Spund, wie jeder andere
d unterscheidet sich nur dadurch, daß sein überragen-
:, über und aus dem Spundloche hervorstehender
eil einen breiten Rand bildet, der auf der Spund-
ibe rundum wie ein Kranz aufsitzt. Allein außer
sem hat er nun folgende und ihn gar sehr unter-
eidende Eigenschaften oder Zusätze. Auf beiden Sei-
werden zwei Löcher eingebohrt von einem halben
ll Weite. Diese, mithin weit kleinere Löcher werden
ch passende Zapfen (oder kleine Spunde) verschlossen.
s dem Spunde selbst, aus seiner Mitte erhebet sich
e Handhabe d. h. ein Fuß langer und zwei Zoll
er Zapfen, durch und mit welchem man den Spund
ieret, um ihn ohne Pochen und Schlagen, Rütteln
Schütteln in das Spundloch einzusetzen, zu befesti-
und nöthigenfalls eben so wieder herauszunehmen.
Während der Gährung ist von jenen beiden klei-
n Löchern nur Eins offen oder durch seinen Zapfen
z lose und locker geschlossen, so daß die elastisch
enden Dünste, das eingesetzte Zäpfchen leicht heben
heraustreiben können. Soll durch Nachfüllen das
ch die Gährung Ausgeleerte ersetzt werden; so wird
Fülltrichterchen in gedachte kleine Oeffnung gebracht
, damit die im Faß befindliche Luft ausweichen
dem einzufüllenden Weine Raum machen könne,
das andere verspundete oder das zweite verzapfte
geöffnet. — Eben für dieses Nachfüllen sind, wie
gedacht, zwei Löcher dem Spunde eingebohrt.

Das Verhindern der atmosphärischen Luft, das
perren des Zutritts derselben erinnert hier an eine

Erfindung, die nicht blos hier beim gährenden Moste, sondern auch weiterhin, bei der Pflege der ausgegohrnen Weine, gute Dienste thut. Es ist

b) die Halesische Röhre,

welche man anwenden kann 1) die Fässer immer spund voll zu erhalten; 2) die Zehrung oder den Abgang de Mostes oder des Weines zu ersetzen; und 3) dem Ein tritte der Luft in die Fässer vorzubeugen. Sie besteh in einer weißen, gläsernen, zwei Fuß langen, zwei Zo weiten Röhre und einem zinnernen Fuße, der recht seh genau und gedrängt in das Spundloch des Fass paßt. Dieser Fuß wird in das Spundloch fest ein kittet und der Kitt nachmals noch mit geschabtem U schlitt, in welches Asche eingerieben worden, überzoge damit auf diese Weise der Spund ganz luftdicht ve schlossen sey und nicht die geringste Oeffnung bleib durch welche Luft, noch weniger Most oder Wein dri gen könne. — In diese Röhre kittet man eine zwei die nur einen halben oder Viertelszoll weit ist, ei Die untere Weite hält man immer, einen Fuß üb dem Fasse, mit Most oder Wein angefüllt, damit, we der Wein im Fasse sinkt, der Abgang sogleich wied ersetzt werde und oben im Fasse kein leerer Raum e stehe, in welchem sich die aufblähenden Dünste aufh ten können, sondern durch die obere kleine Röhre, w che deswegen beständig offen bleibet, herausgehen m sen. Nimmt der Most oder Wein in der untern weit Röhre ab, so füllt man ihn durch einen kleinen Tri ter, und die obere Röhre, wieder bis an den Scha der Oberfläche des Weines in der großen Röhre a jedoch so, daß man den Schaum nicht durch all starkes Eingießen in Unordnung bringe.

Der ausgegohrne Wein verräth schon deutlich nug seinen Gehalt, seinen Werth u. s. w. und m ist jetzt schon neugierig, diesen bestimmt zu wissen. gleich der Wein weiterhin noch besser und durch Pf veredelter werden muß, obgleich er sich also weiter rücksichtlich seiner Farbe, seines Geschmackes und sonders seiner Kraft und Stärke ändert; so will m

och jetzt schon die Höhe seiner Kraft wissen, den ge-
enwärtigen Grad seiner Stärke. Und dafür ist

c) der Vinometer (Oenometer, Areo-
meter)

elcher nach seiner verschiedenen Bestimmung auch Alko-
olimeter, Salzspindel und auch wohl Bierwage ge-
annt wird. Diesen Vinometer wendet man auch vor-
glich an, um die steigenden Grade der Weingäh-
ng auszumitteln.

Für den letztern Fall braucht man am bequemsten
as ganz einfache Instrument, welches Bertholon
fand, als die Preisaufgabe gegeben war: durch
elches einfache, leichte und den Geistesfähig-
iten des Landmanns angemessene Mittel
ßt sich der Zeitpunkt ausfindig machen, in
elchem der in den Bottichen gährende*)
ein alle seine Stärke und seine ganze Güte
reicht hat, deren er fähig ist?

Die Bertholonsche Erfindung erhielt den
eis und diese bestehet in einer weißblechernen Röhre,
lche nur an einem Ende offen, über und über aber
t feinen Löchern durchbohret ist, damit, wenn man
in den Bottich tauchet **), keine Trestern hinein
mmen können. In dieselbe schiebet sich leicht von
en eine hölzerne Walze, oder ein Bretchen ein, wel-
es sich unten auf ein Röllchen von Pantoffelholz oder
rk stützt.

Senkt man nun dieses Instrument in den Bottich,
rin der Gährungsproceß vor sich gehen soll; so
rd die Flüssigkeit durch die Löcherchen der blechernen
öhre eindringen, und die darin befindliche hölzerne
alze oder das auf dem Korkröllchen ruhende Bret-
n mehr oder weniger in die Höhe heben und mittelst
selben, wenn man sie in Zolle, Viertelzolle oder ge-
isse Grade eingetheilet hat, das Steigen und Fallen
h. die Zu- und Abnahme der Gährung anzeigen.
nn, wenn die Gährung zunimmt, so dehnt sich die
üssigkeit aus und nimmt an Umfang zu, hebet folg-

*) und **) bezieht sich auf die französische Weise Wein zu
machen.

lich den mehrgedachten hölzernen Cylinder oder das Bretchen. Und wenn die Gährung abnimmt; so zieht sich die Flüssigkeit wieder zusammen, senkt sich mehr und bewirkt das verhältnißmäßige Fallen des Cylinders oder des Bretchens. Und ist die bemerkbare Gährung ganz vollendet, so, daß kein Steigen und Fallen der Masse mehr erfolgt; so bleiben gedachte Weinprüfer ganz unverändert stehen.

Um aber den wirklichen Weingehalt des Trauben-saftes auszumitteln und die Höhe der Kraft des Weines auszumessen bedienet man sich des oberwähnten Alkoholimeters oder des sogenannten Areometers, von dessen Anwendung schon weiter oben die Rede war.

Dieser Vino- oder Oenometer bestehet 1) aus zwei messingenen vertikal übereinander stehenden Kugeln, wovon die obere $13\frac{1}{5}$ Dezimallinien, die untere kleinere aber $8\frac{1}{5}$ Dezimallinien; und 2) aus einem Halse der beide Kugeln mit einander verbindet und zwei Linien lang ist, und zwei Linien im Durchmesser hat; 3) aus einem Stiele, der aus der obern Kugel hervorragt, von dem untersten Eintauchungspunkte, welcher von der Kugel selbst $4\frac{3}{4}$ Linien entfernt ist, bis zum obern Ende 30 Linien lang ist und zwei Linien im Durchmesser hat. Sowohl dieser, der einer Scale gleich die Eintauchungs-punkte enthält, als auch die Kugeln sind hohl; jedoch ist die kleinere am untern Theile dicker an Messing als der übrige Theil. Dieses ist deswegen nöthig, damit durch die Größe der perpendikuläre Stand des Instruments auch bei der geringsten Immergirung, auch wenn es nur sehr wenig und nicht tief unter die Oberfläche der abzuwiegenden geistigen Flüssigkeit eingesenkt wird, befördert werde. Zu Erreichung dieses Zweckes ist es auch nöthig, daß die Achse des Instruments in (senkrechter) gerader Linie von oben herunter laufe und das Instrument auf das Genaueste abgedrehet sey. Wäre dieses nicht und die Achse wäre vielleicht auf einer Seite stärker, als auf der andern; so würde das Instrument in den Flüssigkeiten nicht die nothwendige erforderliche aufrechte Stellung haben, sondern bei geringen Einsenkungen vielleicht gar nach der schweren Seite umschlagen.

des Areometers wird weiter unten, wo vom Li- eurweine, Branntweine die Rede seyn wird, weiters :wähnung und Erklärung geschehen, besonders der findung von Poujet de Cette und Borie.

Da hier einmal von einigen nützlichen und nöthi- n Kellerinstrumenten die Rede ist; so kann auch jetzt ien passenden Platz finden die Erklärung des

d) Wärmemessers (Thermometers).

Aus den weiter oben aufgestellten Grundsätzen in ziehung auf die Gährung, erhellet, daß die Masse, lche in Gährung gerathen soll, einen gewissen Grad Wärme in sich selbst haben müsse, welches zugleich Wärme außer derselben, als eine äußerliche dingung der Gährung voraussetzt. Die Temperatur, lche im Weingewölbe herrscht, fördert oder hemmt Gährung (und, wie weiter unten noch vorkommen :d, hat überhaupt einen mächtigen Einfluß auf den :in). Eben darum wird dem Kellermeister der Ca- rimeter (Thermometer) nöthig, um darnach jene ßerliche Bedingung zu vermöglichen oder um zu er- ren, ob rücksichtlich der Wärme etwas dafür oder as dagegen von ihm geschehen müsse, also um zu ahren, welchen Grad die Wärme in der Zeit, in i Augenblicke habe, wo man diesen für seinen Most r Wein wünschen möchte.

Dieser Calorimeter bestehet aus einer Glasröhre) einer freistehenden, ebenfalls gläsernen Kugel, deren :tsetzung als eine gläserne Röhre in jener weitern tläuft. Nur diese Fortsetzung steht nicht frei, wie e Kugel frei ist, sondern ist von der weitern umge- und wasserdicht verschlossen. Diese verschlossene :tsetzung der Glaskugel, oder diese engere Röhre ist, ihre Kugel, mit Quecksilber gefüllt, welches in der ht vollgefüllten) Röhre in den leeren Raum hinauf- gt, sobald die Wärme die Quecksilbermenge in der gel ausdehnt und so einen kleinen Theil aus der gel herauszutreten, und so die Quecksilbersäule (die tsetzung der Menge) zur Verlängerung treibet. Der ngel an Wärme oder die Kälte wirkt das Gegen- l, die Quecksilbersäule verkürzt sich, wenn ein Theil

davon in der Kugel Raum findet, wohin er zurückfällt, sobald gedachter Mangel an Wärme die Ausdehnung zurücknimmt oder, wie man zu reden pflegt, sobald die Kälte die Quecksilbermenge in der Kugel zusammenziehet. Um das Steigen und Fallen der Säule in der innern Röhre genau zu bemerken, hat letztere hinter sich eine Scale, Gradleiter.

Wenn diese Scale auf Messing gezeichnet ist; so ist es nicht nöthig daß die eigentliche und Hauptröhre noch in einer zweiten wasserdicht eingeschlossen steckt. Jene Doppelröhre, jene Zusammensetzung ist nöthig wenn man den Calorimeter gebraucht um das Steigen der, während der Gährung und durch die Gährung erzeugten, Wärme des Mostes zu messen.

Soll gedachter Calorimeter nun dazu dienen, um wie gleich anfangs als seine Bestimmung und Nützlichkeit angegeben wurde, die herrschende Wärme im Weingewölbe nach ihrem Stande zu messen; so ist es schon hinreichend, wenn die dünnere Röhre auf einem starken Messingbleche befestiget gehalten wird, an welchem obgedachte Grade abgetheilt sind.

Da es leicht zerbrechlich ist, so findet man dasselb gewöhnlich geharnischt und wenigstens die freistehende Kugel in ein durchbrochenes, durchlöchertes Büchsche von Metall geborgen.

Man hat zweierlei Maßstäbe, unter welchen der nach Fahrenheit der bequemste darum ist, weil seine Grade weniger eng und klein abgetheilt werden.

D. Die Vereinigung der beiden letztern Kapitel in Eins;

oder das Weinmachen nach französischer Weise.

1. Vorerinnerung.

Bei der französischen Weise folgt das Keltern auf das Gähren und die getretenen Weintrauben beginnen und vollenden (gewissermaßen) auch die Gährung schon auf der Kufe also mit den Trestern. Eben darum lautet hier die Ueberschrift: die Vereinigung

r beiden Kapitel von der Gewinnung des Mostes
nd von der Umwandlung desselben in Wein. Nach
r französischen Weise erscheinen die bisher als ge-
eilt aufgeführten Geschäfte mehr vereiniget und als
ins.

Da diese Weise, wie sie die Franzosen Rozier,
Maupin u. a. durch ihre lehrreichen Schriften be-
nnt gemacht haben, sich nicht blos auf die besondere
rauben, Witterungszustände und Landeseigenthümlich-
iten Frankreichs einschränket, sondern auch allgemein
ngeführt, angenommen und befolgt werden kann, ja,
i sie besondere Vortheile gewährt und auf unverwerf-
chen Grundsätzen ruhet, von mehrern Weinbauern be-
its mit Zufriedenheit aufgenommen worden ist; so
es wohl auch nöthig hierüber dieselbe und ihre Hand-
iffe u. s. w. die mögliche Darstellung, Erläuterung
nd Erklärung zu geben.

Es wird am besten seyn, wenn man hier einen
nz kurzen Auszug von

a) Rozier's u. s. w. „Anweisung gute,
„dauerhafte, gesunde, angenehme
„rothe Weine zu machen"

rausschickt. Sie ist:

Man lese im Herbst die Trauben nicht anders ab,
sie seyen denn reif.

Man lese an einem heitern Tage nach Sonnenauf-
gang, und vollende die Lese so schnell als möglich.

Man setze alle Trauben, wenigstens einen Theil der-
selben, der Sonnenhitze zum Abtrocknen aus.

Alle Trauben beere man vorher ab, ehe man sie in
die Kufe bringt (Maupin widerspricht bekannt-
lich aus Gründen).

Die rothen Weine müssen um der Farbe willen mit
den Trestern gähren. Denn das Färbende ist ein
Harz, welches an der Haut der Beere fest klebet
und fest bleibet und sich im Wasser nur ausbrei-
tet, aber in dem durch die Gährung erzeugten
Weingeist auflöset und so eine dauerhafte Farbe
dem Weine giebt.

Man stelle die Kufe nicht in die freie Luft, nicht in wirkliche Keller, sondern in ein Gewölbe, das nicht tief in die Erde hinabgehet.

Die Kufen seyen nicht von Stein u. s. w. sondern von Holz.

Man fülle die Kufen an Einem, oder spätestens in zwei Tagen.

Je größer die Kufe, je voller sie ist, also je mehr Most darin bei einander ist und je schneller mit Zischen er gähret, je gleicher er bis zur Vollendung derselben fort brauset; desto besser wird der Wein.

Es ist nicht nur gut, die Kufen voll zu füllen, als man kann; sondern es ist auch gut in eine Kufe lauter gleichartige, gleichreife und gleichzeitig gelesene Beeren zu bringen.

Die geistigen Dünste, welche der gährenden Kufe entsteigen, lasse man nicht verfliegen. Man decke also die Kufe bis zum Abstechen des Weines zu. Gut ist es, wenn der Deckel von der Oberfläche des Mostes in der Kufe höchstens 1 Schuh absteht, und, wenn sich während der Gährung die Trestern am höchsten erheben, diese den Deckel dann berühren. Daher ist es bequem, wenn man durch zwei Rollen und einen Strick den Deckel erhöht und niederläßt.

Damit die Gährung vollkommen werde, besonders wenn kühle Witterung oder eine nebelicht und feuchte Weinlese sie zaudern macht; so gieße man kochenden Most in die Kufe zu dreien Malen, und zwar das erstemal unten auf den Boden, wenn man sie zu füllen anfängt; dann wenn sie halb voll ist und zum leztenmal, wenn sie ziemlich voll ist. Je größer die Kufe, je kälter das Wetter, je saurer der Most, oder auch je schmackloser er ist, desto mehr thut man von gekochtem Moste in denselben. Man kann ihn auf jede der gedachten Portionen 10 bis 15 rhein. Maaß zugießen.

Außer diesem thue man noch weiter bis auf ein Drittel eingedicktem Mostsyrup hinzu. Hat dieser leztere noch etwas Herbes und Saures; so thue man überdies etwas sehr Süßes und Zuckeriges in die Kufe. Das vorzüglichste ist Honig, der aber

rein und ja nicht mit Mehl und dergleichen verfälscht seyn darf. Und diesen bringt man in die Kufe, noch ehe der Most zu gähren beginnt, zerrührt ihn im Moste sehr genau und vertheilt oder verbreitet ihn ganz gleich durch die ganze Kufe.

Wenn die Gährung vollendet ist; dann sticht man die Kufe an und läßt den Wein ab.

Die Gährung ist vollendet, wenn etwas von diesem Weine, in ein Kelchglas gegossen, oben und unten gleichgefärbt erscheinet; wenn, nicht von oben herab durch den Wein im Glase, sondern wagerecht und mit seiner Oberfläche parallel in den Wein gesehen, sich nach oben zu nichts mehr von einer blaugrauen ziemlich hellen Feuchtigkeit bemerken läßt. Und ferner, wenn die Trauben und Trestern das Erstemal niedersinken und man durch das Thermometer zugleich findet, daß die Wärme in der Kufe, welche im Beginnen der Gährung 10 Grad über dem Gefrierpunkt stand, ihren höchsten Grad, in welchem sie einige Zeit verharret, erreicht hat z. B. von 14 bis 18 Grad.

Man lasse aus der Kufe den Wein durch einen Hahn und Schlauch sogleich in die Fässer laufen, in welchen er bleiben soll.

Soll aller Wein gleichgut werden; so vermische man Vorlaß (eben diesen gedachten und von der Kufe abgezogenen) und Druckwein mit einander.

Die nach dem Abstehen zurückgebliebenen Hülsen und Trestern werden unter die Presse gebracht und liefern den erwähnten Druckwein. Von diesen thue man nur den Vorlauf unter jenen abgezogenen.

Ist der Vorlaß aus der Kufe, so keltere man, wie schon gesagt, die Trester, aber alle auf einmal und daher lieber auf einer großen Kelter (die auch überdies besser ausdrückt) als auf einer kleinen.

Man bringt den Wein lieber in große Fässer, als in kleine, damit viel Wein beisammen in Einem Fasse ist.

Eben so mag nun dieser Anweisung noch folgen ne kurze Anzeige der

b) Grundsätze über die Weinverbesserung von Maupin

nebst einigen Bemerkungen und Erklärungen. Was um so mehr geschehen darf, als dadurch zugleich die bisher aufgestellten Behauptungen die nöthige Deutlichkeit, die willkommene Bestätigung und die vielleicht in mancher Hinsicht gar nicht abzuweisende Berichtigung erhalten und überhaupt durch die sich ergebende Vergleichung zur nützlichen Prüfung wie unmittelbar aufgefordert wird. Die Grundsätze Maupin's sind folgende:

1) Ohne Fermentation läßt sich schlechterdings kein Wein zu Stande bringen.

2) Aber die Fermentation geht mehr oder weniger vollkommen oder unvollkommen von Statten; sie giebt mehr oder minder guten, oder auch gar schlechten Wein, je nachdem eine mehr oder weniger starke Menge gährungsfähiger Substanzen im Moste vorhanden ist, auf welche die Fermentation wirkt.

Es ist klar, daß dann, wenn die Gährung nur in einem Theile dieser Substanzen statt findet, auch nur blos dieser Theil zu wirklichem Weine wird. Das Uebrige aber, welches seine ursprüngliche Eigenschaft nicht verloren hat, kann zur Sache nichts beitragen, sondern verringert ihren Werth. Also, wenn z. B. der fermentirte Theil nur ein Drittel oder die Hälfte des Ganzen ausmacht, so kann der Wein nur für einen halben Wein gelten, weil er nur in diesem Maaße die weinartige Verwandlung erlitten hat. Daher kommt die Roßigkeit und das herbe Wesen der Weine, welche der Franzose Verdeur nennt, eben daher viele andere Gebrechen, als z. B. ihre zu wenige Wärme und kurze Dauer, das Schmierigwerden, wo sich der Wein wie in Faden zieht, wenn er aus reifen Beeren bereitet worden. Immer also bleibt die allgemein und durchgehends bewirkte Fermentation die vollkommenste und die, welche die besten und weinartigsten Weine giebt.

3) Unterdessen ist es nicht genug, daß die Gährung durchgängig erfolgt und daß sie alle Theile des Mostes nach einander durchgegangen ist; sie muß

auch so geschehen, daß diese Theile in der mög-lichst kürzesten Zeit fermentirt haben. Die Fer-mentation ist nur in so fern recht gut, als sie schleunig erfolgt; daher wenn sie einmal merklich abnimmt, muß man sie anhalten.

Wegen der Wärme, die lange im Weine sich er-ilt, läßt sich wohl glauben, daß noch immer einige on den Theilen, welche die erste Hitze der Fermenta-on nicht hat erreichen oder bezwingen können, nach-r noch würden erreicht oder bezwungen worden seyn. ber doch läßt sich noch eher annehmen, daß, wenn an den Wein in solcher Wärme noch weiter läßt, die itze vorzüglich auf die schon fermentirten Theile wir-n und ihnen das benehmen werde, was sie nur im-er an geistigen und flüchtigen Wesen an sich haben, nd dadurch würde also das Mittel ohne Vergleich ehr Uebel, als Gutes stiften. Also, man kann dem Beine keinen größern Nachtheil verursachen, als damit, aß man ihm lange Zeit seine Hitze läßt, besonders enn er in einem großen Gebinde ist und in so be-rächtlicher Menge.

4) Wenn wir sagen, daß die Fermentation allgemein und durchgängig sey, auch schleunig vollendet werden solle; so versteht es sich von selbst, daß diese Wirkung groß, kräftig und sogar heftig seyn müsse, obgleich über diesen Punkt viele, ja auch Gelehrte verschiedener Meinung sind.

In einer von der Akademie zu Lyon gekrönten Preisschrift wird behauptet, daß es ein Irrthum sey, wenn man glaube, der Wein würde desto besser, je ewaltiger die Gährung sey. Denn, heißt es darin, bei einer heftigen Gährung würden die Grundbestand-theile unter einander geworfen und seyen in so großer Bewegung, daß die Vereinigung nicht genau und rdentlich von Statten gehen könne. Der Wein sey nie vortrefflicher, als wenn eine minder heftige und weniger ungestümme Fermentation einige Zeit habe statt inden können. Allein, ist darauf zu antworten, erstens st es in der Scheidekunst eine ausgemachte Wahrheit, aß die Zusammensetzung und Vereinigung der Theile, welche unter starkem Aufbrausen geschieht, dennoch sehr vollkommen, genau und vollständig von Statten gehet.

Denn, wenn es der Fermentation entweder an Feuer oder an Kraft mangelt, wie kann sie dann durchdringen und sich in den Saft der grünen oder unreifen Trauben hinein arbeiten d. h. in die Theile, welche davon am weitesten entfernt sind? Je herber nun der Most ist, desto hitziger muß die Fermentation seyn. Dieses ist durch unwidersprechliche Erfahrungen längst bestätiget.

5) Zur gleichzeitigen und heftigen Fermentation muß Wärme bald und gleich vom Anfange der Gährung angewendet werden.

Das wäre immer noch wenig, wenn durch die beiden vorhergehenden Grundsätze die Nothwendigkeit einer heftigen und durch und durch zu bewirkenden Gährung bewiesen worden wäre und es fehlte nun an Mitteln, diesen Zweck zu erreichen. Doch aber es giebt der Wege verschiedene, welche dieser Absicht günstig seyn können. Unter diesen ist keiner sicherer, bequemer und zweckmäßiger, als die künstliche Wärme oder die Vermehrung der natürlichen Wärme und zwar durch gekochte Beeren. Ohne dieses Hilfs- und Beförderungsmittel würde man in gewissen Jahren, wenn man auch sonst alles mögliche anwendete, doch keine vollkommene Fermentation zu Stande bringen und also auch dem Weine das herbe und unreife Wesen nicht benehmen können. Braucht man hingegen dieses Mittel zur rechten Zeit und in gehörigem Maaße, so gewährt es sicherlich folgende Vortheile: 1) weil dadurch die Fermentation beschleuniget und durchgehends bewirkt wird, so folgt, daß weniger verdunstet, also weniger Geist verloren gehet. 2) Da die Fermentation nach dem Geständniß der Scheidekünstler (z. B. Macquer's chemisches Lexikon, Artikel Wein pag. 633) um so stärker und ausgebreiteter zu seyn pflegt, als die Hitze groß ist; so folgt daraus, daß viele Theile, die zu weit von der Fermentation entfernt sind, um ungezwungen in diesen Zustand einzugehen, sich dazu bequemen, sobald die Hitze verstärkt wird. Also, der heiße Beerenbrei ist nach vielfacher Erfahrung und nach den Zeugnissen aller Personen, die davon gehörigen Gebrauch gemacht haben, das sicherste, leichteste und

irksamste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern nd sie zu guten umzuschaffen.

6) Weil natürlich die Wärme in desto größerer Menge verfliegt, je weniger sie durch etwas zurückgehalten wird und doch diese Wärme eine vollkommene Fermentation zu bewirken unentbehrlich ist; so leuchtet es von selbst ein, daß man diese Wärme zurückhalten müsse.

Das einzige Mittel, das man dafür anwenden ınn, ist, daß man das Gebinde, worin der Wein gemacht wird, zudeckt.

7) Da aber, so gut zugedeckt auch der Wein immerhin seyn mag, doch der Theil der Wärme und der geistigen Theile, die in der Kufe über den Trestern befindlich sind, außer diesem Weinbeermarke und dem Moste sich aufhalten, worinne sie besser wirken würden, als obenauf geschehen kann — und, da überdies jene Wärme und diese Geister (die man ja nicht mit der erstickenden Hitze verwechseln darf, welche von jener sehr unterschieden und an deren Erhaltung hier nichts gelegen ist) in größerer Menge aus einer Kufe verfliegen, in der mehr leerer Raum ist, als in einer andern; so folgt hieraus, daß es der Fermentation sehr zuträglich sey, wenn man die Kufe beinahe voll gemacht hat und der Deckel die Trestern berührt.

Damit der Gähr-Bottich nun zu der Beerenmasse, vie hier verlangt wird, passe; so wird es wohl am weckmäßigsten seyn, wenn man mehrere von verschiedener Größe sich anschaffe.

8) Da die Weintraubenkämme unter andern Fehlern auch diesen an sich haben, daß die Weine davon hart und herbe werden; so kann man es manchen Leuten nicht verargen, wenn sie dieselbe ganz verwerfen. Allein es ist doch auch wahr, daß sie zur Fermentation bewegen und diese schleuniger bewirken, als ohne sie geschiehet. Mithin läßt sich dafür und dawider sprechen. Man lasse also die Stengel oder Kämme dabei, aber nur zum Theil; dann können sie nicht nur zur Gährung beitragen, sondern auch in gewissen Fällen zur Verbesserung schwacher Weine dienen.

Man kann vermittelst der Weintraubenstiele di Kräfte des Weines erheben und ihm mehr Festigkei und einen gewissen weinartigen Charakter verleihen, an dem es den Weinen in nassen Jahren sehr zu fehlen pfleget. Es muß noch bemerkt werden, daß auch in den Jahren, wo die Trauben zu völliger Reife gekommen sind, nicht zu befürchten ist, daß der Wein, welcher von Beeren, die nur zu drei Viertel oder zwei Drittel abgekämmt worden, verfertiget ist, darum eher schmierig werden möchte. Das Oelartige ist um so mehr verdünnt und es giebt dessen desto weniger in dem Weine von reifen Trauben, je stärker die Fermentation in demselben gewesen und je mehr vom Saft in Geist verwandelt ist.

9) Die Fermentation überhaupt ist desto stärker und vollständiger, als unter gleichen Umständen das Gebinde, worin der Wein verfertiget wird, eine größere Menge abgebeerter Trauben oder eigentlich abgekämmter Beeren enthalt; das Holz am Gebinde dicker ist; die Trauben mehr Reife erlangt haben und der Grad ihrer Reife oder auch ihre Unreife gleicher ist — auch je nachdem die Trauben binnen kürzerer Zeit geschnitten worden; je weniger man Trauben vor dem vollkommenen Austreten zerquetscht und das Austreten lange gedauert hat.

Ueber die sechs letztern Punkte hat man bis jetzt so verwirrte und schwankende Meinungen geheget, daß ihre Erörterung gar nicht überflüssig seyn kann. Man wußte freilich ungefähr, was das Materielle der Kunst ausmacht; allein, weil keiner sich tiefer hinein gewagt hatte, verstand man noch immer wenig oder gar nichts vom Grundwesen, dem Detail und den Hilfsmitteln und Hilfsquellen; man hatte die ersten Elemente des Weinmachens noch nicht hinlänglich begriffen.

Man weiß wohl ungefähr überhaupt, daß der Wein fermentiren müsse, aber auch nichts mehr, und nichts weniger. Hingegen alles Uebrige, nämlich die Umstände, welche bei der Fermentation erfordert werden, die Ursachen und Mittel sie zu erregen, die Zeit welche sie währen soll, der Grad der Wärme, die hier zu gehört, die Wirkungen welche sie mit sich bringt,

urz alles, was das Wesentliche dieser Kunst ausmacht, avon weiß man bis jetzt in Frankreich und auch im uslande noch sehr wenig.

Unterdessen, wie mag man ohne vollkommene Kenntniß aller dieser Sachen in einer Kunst zweckmäßig verfahren und darin keine Fehler begehen, welche, obschon e seit so vielen Jahrhunderten von unzähligen Menschen, worunter öfters Leute von Kenntnissen gewesen, etrieben worden ist, dennoch nicht sonderlich vorwärts ebracht wurde! Wie sollen Leute, die den Werth oder nwerth eines sich hierauf beziehenden Grundsatzes oder nes Verfahrens nicht einzusehen und zu beurtheilen n Stande sind, die Folgen dieser oder jener Behandlung nicht ergründet haben, sich vor Irrthümern bei ner Arbeit hüten können, wo das mindeste Verfahren, ie kleinste Unachtsamkeit, einen himmelweiten Unterschied im Erfolge der Sache zuwegebringt!

10) Die Fermentation, so vollständig sie auch seyn mag, gehet doch niemals von selbst, ohne Unterbrechung, vom ersten zum zweiten Grad über.

Dieses beweiset die Erfahrung in allen Weinländern, selbst in solchen, wo man, wie z. B. in Berry, ie Weine wohl 14 Tage, 3 Wochen und noch länger n der Kufe läßt.

11) Je allgemeiner in dem Moste, die Beeren mögen nun reif oder nicht reif gewesen seyn, die Fermentation ist, desto mehr wird auch unter andern Dingen der Wein, der daraus entstehet, geistiges Wesen enthalten.

Wohl fermentirte Weine haben immer mehr Geist und Leben, als die weniger in Fermentation gewesen ind.

12) Der Wein hat mehr oder weniger Geist in sich, nicht nur nach dem Maaße der Menge dieser Substanz, sondern auch je nachdem diese geistigen Theile mehr oder weniger frei, oder gebunden, mehr oder weniger mit den andern Grundbestandtheilen des Weines vereinbaret, in größerer oder geringerer Menge vorhanden seyn mögen. Daher kommt es, daß die rothen Weine, ob sie gleich öfters in reichlichem Maaße geistige Theile enthalten, doch deren weniger zu haben scheinen und fast immer weniger

Sprit ausgeben, als die weißen und ähnlich Weine.

Dieser Grundsatz kann nach den Jahren und Umständen, besonders bei Fassonnirung der Weine, welche wie alle starke und edle Sorten des Rebensaftes, den Fehler an sich haben, daß sie zu hitzig sind, oder auch derer, die in den Kopf steigen, oder endlich solche, die gedeckt sind, zur Regel dienen. Wenn jemand die Tresiern mit Beurtheilung zugiebt, ich meine, wenn er nach Erforderniß mehr oder weniger davon in die Kufe eintragen läßt; so werden auch die Weine mehr oder weniger gefärbt, gröber oder feiner seyn, und eine mehr oder weniger feste und dichte Consistenz bekommen. Diese Beobachtung betrifft vornehmlich kostbare Weine und solche, welche in die Fremde ausgeführt werden sollen.

13) Je stärker der Wein ist d. h. je mehr Geistiges er enthält; um so wärmer und hitziger ist er. Je mehr Wärme er hat und je hitziger er ist, desto weniger herbe oder säuerlich ist er. Alter Wein, der die merkliche Weinwärme noch hat, ist nicht herbe von Geschmack. Also ist der Wein um so wärmer und minder herbe, je mehr er mit geistigen Theilen geschwängert ist.

Maupin hat durch Erfahrung gefunden, daß ein sehr herber und harter Wein, welchem ein Fünftheil Franzbranntewein zugesetzt worden war, dadurch gänzlich verbessert wurde — was aber hier nicht als Verbesserungsmittel des Weines, sondern als Beweis jener Behauptung angeführt ist. — Je mehr folglich die Fermentation verstärkt und je besser sie unterhalten und unterstützt wird, desto mehr verlieren die Weine von ihrem rohen Wesen und nehmen dagegen die Eigenschaften an, welche guten Weinen zukommen.

14) Wenn man die Kufe öffnet, die Trestern umrührt und umwühlt, sie befeuchtet, wie das gar nicht ungewöhnlich ist, so macht man, daß der Beerenbrei erkaltet und stört und hemmt dadurch die Fermentation so, daß der Wein nicht vollendet werden und die geistigen Theile erhalten kann, die ihm oft so nöthig sind.

Auch

Auch schadet man dadurch noch der Farbe des
eines; denn die färbenden Theilchen lösen sich desto
niger von der Haut der Beeren ab, je feuchter und
weniger warm die Trestern sind. Man lasse also
er das Mark sich erhitzen und den größten Theil
ier Feuchtigkeit verfliegen.

(5) Der Wein ist um so weniger hart, vielmehr lieb- lich und gut digerirt, je mehr geistiges Wesen in ihm enthalten, und je hitziger er ist.

Nach diesem Grundsatze lassen sich vornehmlich die
en und kalten Weine, als z. B. solche, wie man
in Gatinois, Berry, Orleanois, Poit'ou
vielen andern Weinländern von Frankreich findet,
rtheilen.

6) Je stärker der Wein in der Kufe aufgewallt und fermentirt hat, oder je vollständiger, durchgängiger und allgemeiner die Fermentation gewesen ist; je länger wird der Wein sich halten, je größer wird seine Dauer seyn.

Der Wein hält sich um so besser und seine wesent-
n und flüchtigen Grundtheile haben desto mehr Be-
digkeit, je mehr Theile vom Moste durch den ersten
d der Fermentation gegangen, je stärker diese ver-
nt und folglich geschickter gemacht worden sind, sich
u zu vereinbaren; ferner, je mehr auch der Reben-
selbst mit einer großen Menge schleimiger und
rer ähnlichen Principien beladen ist — kurz, je
er Stärke und Fettigkeit besitzt (denn konsistente
ne nennt man fette).

) Aber alle diese Wirkungen, welche die Dauer des Weines zu verlängern geschickt sind, lassen sich nach dem Geständnisse der gründlichsten unter den Chemikern um so sichrer hervorbringen, als die Fermentation stark gewesen ist.

Dieses ist gewissermaßen die vorhin erst gethane
uptung. Je stärker der Most in der Kufe gear-
hat, desto mehr Kraft und Festigkeit bekommt der
.

) Je reifer die Trauben abgenommen werden, desto mehr sind sie zur weinartigen Gährung geschickt. Am besten thut man also, sie, wenn es angehet, ge- reif zu lesen, wobei es freilich auf die Witterung

und andere Umstände nun noch ankömmt. Besser thu diejenigen, welche ihre Lese acht Tage früher bei schi nen Wetter halten als acht Tage später, entweder b nassem Wetter oder nach einem starkem Froste. Au auf die Beschaffenheit der Trauben muß man hierb sehen; denn es ist immer zuträglicher, wenn man etwas unreif abnehmen läßt, als wenn sie am Sto faulen. Zwar läßt sich durch eine vollkommene Ferme tation und genaue Vereinbarung der Grundbestan theile des Weines der faule Nachgeschmack verdeck und vielleicht gänzlich vertreiben; aber doch, wenn die Wahl hätte, würde ich immer unreife aber gesun Trauben, solchen vorziehen, die wohl reifer, aber fa und verdorbene Beeren enthalten.

Maquer sagt in seinem chemischen Wörterbuch die Grundlagen, von welchen jede Kenntniß, die m von der Fermentation und ihren Folgen zu erwerl wünschen mag, hergenommen werden muß, hängen v der Bestimmung ab, zu was für einem Grade Wärme, und binnen welcher Zeit die erste merkli Gährung des Mostes statt haben soll, wenn man i geistreichsten und dauerhaftesten Wein gewinnen w Ich muß gestehen, fährt er fort, daß dieser Gegenst ungemein schwer zu erörtern ist u. s. w. — Maq hat Recht, daß diese Materie bedenklich sey und gr Schwierigkeiten habe; aber was den ersten Theil di Frage betrifft, nämlich den Grad der Wärme oder H so ist dieser mittelst des dritten, vierten und fün unserer hier aufgestellten Grundsätze hinlänglich erör worden. Es liegt darin der Beweis, daß, anstatt das Uebermaaß der natürlichen Hitze zu befürchten h sollte, es oft noch nöthig ist, die Hitze zu verstärke aber noch mehr: es sind zugleich da die Mittel a geben, wie dieses bewerkstelliget werden kann.

Was ferner die Zeit betrifft, wann der Wein der Kufe zu nehmen ist — und ohne Zweifel Maquer mit dem zweiten Theile seiner Frage da hingezielet — so ist dieser Punkt allerdings schwe zu erklären, und es mag sich schon mancher dar den Kopf gebrochen haben. Indessen sind die Be kungen, welche im dritten Grundsatze mitgetheilet den, schon hinreichend jenen Zweifel aufzuhellen.

)et hieraus, welche Nachtheile aus einer zu lang an-
tenden Fermentation erwachsen und daß diese ge-
nmt werden müsse, sobald sie sich merklich verringert
. Hier kommt es also nur noch zu Entscheidung
Frage darauf an, daß man die eigentlichen Kenn-
hen einer solchen Abnahme der Fermentation aus-
)ig mache.

Es lassen sich deren vornehmlich viere angeben, welche
gleicher Zeit statt finden müssen: Das erstere, wenn
n fleißig aufhorcht und keine Bewegung oder kein Brau-
mehr im Weine, oder doch nur wenig zu hören ist.
s zweite, wenn das Aufblähen nachläßt, oder die
stern zu sinken anfangen. Das dritte, wenn ein
ezündetes Licht, das man der Masse in der Kufe
ert, nicht auslöscht oder doch nur am Fortbrennen
ndert wird. Das vierte endlich, wenn anstatt
erstickenden Dunstes, durch den sich die geistige
nentation zu erkennen giebt, und der aus dem fer-
tirenden Moste aufsteigt, die Trestermasse einen
ten weinartigen, folglich weniger durchdringenden
uch von sich giebt. Dieser letztere Umstand für sich
n kann schon die Sache entscheiden. Denn sobald
Natur des Dunstes aus den in Fermentation über-
ngenen Substanzen eine sehr subtile und erstickende
nschaft äußert, und hingegen der Dunst, welcher
den Trestern aufsteigt, jene Eigenschaft nicht mehr
rkennen giebt, ist es eine klare Anzeige, daß keine
nentation mehr bestehet; oder das verhältnißmäßig
: weinichte Geister verfliegen, weil diese letztere die
rhand haben und beinahe allein wahrzunehmen
. Nun aber ist gewiß, daß man in solchem Falle
verlängerter Fermentation nicht anders, als verlie-
kann; folglich müßte man sie anhalten und den
n abstechen — vorzüglich wenn der letztere Fall
itt, dessen beim dritten Grundsatze erwähnt ist.

Die Regeln, die hier angegeben sind, sind allge-
und bei allen Weinen ohne Ausnahme anwendbar,
ahrgänge, Weinberge, Weinländer und Mostarten
n beschaffen seyn, wie sie nur immer wollen. Der

Unterschied zwischen dem oder jenem Weinberge, zw
schen diesem oder einem andern Boden, Weinstock
u. s. w. schafft keine Verschiedenheit in der Fermenta
tions-Weise. Eben das läßt sich auch von den We
nen hitziger Art, und die in den Kopf zu steigen pf
gen, sagen: die Mittel, durch welche man in eine
Lande dieselben mäßigen und mildern kann, werd
eben so gut in jedweden andern mit glücklichem Erfol
angewendet. Allerdings mag wohl ein Wein wenig
geistiges Wesen, als ein anderer bedürfen; aber de
noch ist es unmöglich, daß das, was dem einen Ge
und Kraft giebt, sie nicht auch dem andern mitthei
sollte. Sicher haben alle Weine nicht dieselben Fehl
dieselben Eigenschaften, dieselben Bedürfnisse; aber de
läßt sich durchaus nicht denken, daß das Mittel, wo
einem gewissen Fehler, welchen der oder jener W
hat, abgehalten wird, nicht auch an einem andern d
selbe Wirkung hervorbringen werde.

Eben darum wird es den Lesern dieser Zeilen w
kommen seyn, diese Grund- und Lehrsätze, diese Erf
rungen und Beobachtungen Maupin's, obgleich a
zugsweise, doch unverstümmelt und vollständig mi
theilt zu sehen, welche eigentlich nur für den folgen
Abschnitt zum kleinsten Theile nothwendig waren.

2. Die Anwendung
oder das Verfahren Wein zu machen nach d
sen Grundsätzen.

Was die Weinlese, das Trocknen und Abkäm
der Trauben betrifft, ist weiter oben im ersten Kap
schon abgehandelt. Hier soll nur das zweite und d
Kapitel gewissermaßen wiederholt und dargestellt w
den, die dort abgehandelten Geschäfte auf französisc
Fuße besorgt und geführt werden.

a) Das Mostern und Treten der Bee

geht nicht im Weinberge vor sich, damit die Gähr
gehörig eingeleitet werden könne. Im Keltergew
wird das Abbeeren der bestimmten Menge Trauben
das Austreten derselben schnell auf einander besc

ı sobald als möglich eine Mostkufe aufstellen zu kön-
n. Freilich hängt das Vollenden dieses Geschäfts
von ab, wie man durch den Fleiß der Leser darin
fördert wird. Wenn man austreten läßt in dem
aaße, wie die abgelesenen Trauben aus dem Wein-
ge gebracht werden und dieses Letztere jenes Erstere
ht fördert, wohl gar mehrmals und auf lange Zeit
terbricht; so werden die zuerst gequetschten Trauben
der Kufe oft schon ihre Wirkung gethan haben, ehe
letztern noch damit den Anfang gemacht haben,
lches immer nicht anders als sehr nachtheilig seyn
n. (vergl. Grunds. 2. 3.)

Indessen, wenn man unreife und sehr harte Trau-
ı vor sich hätte, so würde man doch wohl thun,
nach jenem Maaße austreten zu lassen. Noch
ser aber, wenn man die Beeren so viel als mög-
abkämmen, sie unter der Presse ausdrücken und
nach die Trestern und den Most in die Kufe ein-
gen läßt; dann wird der Wein viel weniger herbe,
nach irgend einem andern Verfahren, ausfallen und
hr Farbe annehmen — aber um nichts zu verlieren,
te darauf zum zweitenmal gepreßt werden. —
ser Vorschlag wird manchem nicht behagen; indes-
bleibet es doch wahr, daß dieses Verfahren und
Mühe, die Kufen blos mit Trauben von gleicher
fe oder Unreife zu füllen, die einzigen Mittel sind,
che man anwenden kann, den Weinen aus geringen
ingärten ihre Herbigkeit und übrigen schlechten
enschaften, die sie an sich zu haben pflegen, zu be-
men. Man mag aber hierbei zu Werke gehen, wie
n will; so ist äußerst daran gelegen, daß das Aus-
ten so vollständig als möglich geschehe;
n der Wein wird davon um so besser, stärker ge-
t und dauert desto länger.

Beim Austreten müssen alle Beeren bersten, so
nicht nur der flüssigste Theil und das klebrichte
schleimige Wesen, das um die Kerne sitzt, sondern
noch das an der Haut der Beere ansitzende Fleisch
ustritt. Eben dieses ist der kostbarste, am vorzüg-
sten durchgearbeitete, zuckersüßere Theil, der den
n Wein giebt. Ohne dieses genaue und vollstän-
Austreten läßt sich kein guter Wein machen —

und zwar, weil die Masse der Gährung unterworfe wird, ohne vorher noch gekeltert zu seyn und die Gäh rung selbst jene versäumte Zertheilung der Beeren nic vollenden kann. Eben darum geschieht ja der vorhi gemachte Vorschlag zum Keltern, welches aber b wirklich guten und reifen Beeren ganz entbehrt werd kann.

Doch aber, wenn es der Fall wäre, daß man d Austreten nicht so schnell vollenden könnte, als hi gefordert wird, wie dann? — Es ist ja gesagt, d man nur kufenweise vollenden solle. — Allei wenn nun die Kufe eben zu groß ist und das Füll derselben zu viele Geschäfte macht? — Wenn nur 24 Stunden oder höchstens in 36 Stunden alles au getreten und auf die Kufe gebracht ist — und, dem zu besorgenden Nachtheile vorzubeugen, währe des Austretens das in der Kufe gesammelte Ma wenigstens 4 bis 6 mal in jener Zeit mit einer hölz nen Schaufel geebnet und gleich gemacht worden damit der Saft und das Mark überall in der K gleich vertheilt werde — und außerdem die Kufe se mit einem hölzernen Deckel bedeckt gehalten worden so dürfte nicht zu fürchten seyn, daß sich der M zum Theil verrieche oder schaal werde, die Gähru weniger stark, die Auflösung nicht vollständig, die V dünnung geringer, die Zusammensetzung schwerer unvollkommen, der Wein folglich schwächer und geringerer Dauer seyn werde — welches alles d sicherlich statt hat, wenn das Austreten länger dau

Die Kufe selbst bedürfte doch wohl auch einer besondern Erklärung, welche jetzt noch geg werden soll. Sie ist ein großes mit einem einz Boden versehenes Gefäß, bestimmt die Weinbeern aufzunehmen. Die Form desselben ist nach den Län verschieden, eben so daß Material und ihre Reife u. In ganz Frankreich sind sie unten breiter, als o gewöhnlich so hoch, als breit. Manchmal aber hö als breit. In der Gegend von Sens aber sind ungefähr zweimal so breit, als hoch, dabei oben viel enger als unten. Sey nun die Form, wi wolle; immerhin aber sind sie nicht bauchförmig.

ut sehr recht daran, wenn man die Kufe in der Höhe
iger macht.

Die Proportion der Kufe ist willkührlich. Die
ste Regel aber scheinet diese, daß man auf einen
uß in der Höhe, 10 bis 12 Linien in der Weite ab-
hme. Dieses allmählige Abnehmen und Engerwerden
r innern Theile an der Höhe der Kufe gewährt außer
ndern Vortheilen noch diesen: wenn nämlich die Wände
r Kufen senkrecht stünden; so würde die gährende
Masse ohne Hinderniß über die Oberfläche hinaussteigen
nnen, der für die Gährung so zuträgliche Hut der
Weinbeermasse hätte beinahe keine Haltbarkeit und
ürde sich wenig gegen die Mitte zu anhäufen. Hin-
gen in dem andern Falle werden die Ränder des
utes von der schiefen Stellung der Dauben gedrückt,
r Mitte zu getrieben und die Traubenkörner und
äutchen werden gleich in eben so vielen gegen das
entrum wirkenden Wirbeln den Klumpen des Hutes
rgrößern und sich an der Mitte in dem Verhältnisse
nhäufen, als die Dauben sich gegen einander neigen.
Wenn man den Hut in einer Kufe mit senkrechten,
nd in einer andern mit enger gewordenen Dauben
rgleichet; so wird man den Unterschied in der Krüm-
ung desselben gegen die Mitte zu deutlich wahrneh-
en können.

Noch weit mehr läßt sich sagen über die viereckig-
n und gemauerten Kufen. Jene wie diese gewähren
re Vortheile und letztere müssen oft bei großen Vor-
ithen angewendet werden. Doch der Kürze wegen
y hier weiters derselben keine Erwähnung.

b) Das Anstellen der Mostkufe — das Erwärmen der Masse.

Darüber ist nur wenig noch zu erinnern, da das
öthige so eben schon erklärt wurde. Wenn das Ab-
eren unterlassen wurde und also die Kämme sich jetzt
ch im angestellten Moste befinden; so wird, um doch
enigstens einen Theil der Kämme davon zu entfernen,
zt während des Füllens der Kufe und während in
ner andern ausgetreten wird, mit einer Gabel, welche
ei lange Zinken hat, die Masse streifend durchzogen

und so mehr oder weniger von den Kämmen heraus geholt. — Doch man darf damit ja nicht zu spä kommen, weil dieses Spätkommen einen nachtheilige Einfluß auf die jetzt erwartete Gährung haben würde.

Warme Witterung und reife Beeren erleichtern di Geschäfte mit der zum Gähren aufgestellten Kufe ga sehr. Anders ist es, wenn eins von beiden, oder wo gar keins Statt hätte.

Bei kalter Witterung ist das Zuschütten von he ßen Beeren nicht zu erlassen. Man nimmt dazu etw ein Vierzigtheil des Ganzen, wenn das Mark kau den Saft bedeckt. Eben so viel wieder, sobald da Mark sich gehoben hat. — Im Fall die erstere Meng noch nicht hinlänglich scheint, wie das bei sehr kalte Wetter der Fall zu seyn pfleget, dann schüttet man i einem oder zweien Malen einen Eimer kochende Beere in eine Kufe von 20 Eimern Inhalts und schüttet s bald ein, als nur das Mark sich in die Höhe hebet - schüttet dieses ein ohne Unterbrechung. Woll man später einschütten; so würde der Wein zwar nic verderben, aber doch schaaler und weniger gut werde

Das letztere geschieht gleichfalls, wenn die Beer unreif und noch grün sind. Je nachdem es ist, so in diesem Falle das Vermengen von kalten und koche den Beeren zu gleichen Theilen von großem Nutzen.

Dieses Vermengen geschieht auf verschiedene Wei a) so, wie es sich aus den so eben gegeben Wort ergiebt, daß man die kleinste Portion mit warm Beeren vermischt; aber auch b) wie oben schon na Rozier erklärt wurde, daß man zum Bodensatz kochen Beeren nehme, auf diese frisch getretene baue darauf ei Schicht von jenen u. s. w. oder aber auch c) in dem Fa besonders, wo man nicht sogleich vom Anfange dies Erwärmen für so nothwendig hielt oder wo späterh kälter gewordene Witterung zur Anwendung dies Mittels zwingt und man die ganze Masse in der Ku nicht aufrühren will, wie man auch nicht soll — diesem Falle füllt man durch einen großen Trichter warme Beermasse ein und, damit sie nicht blos sich den obern Theilen verbreite, sondern sowohl in d Mitte, als gegen den Boden hin wirken könne, so h der Trichter eine Röhre, welche, wie ein Fernrohr, a

ehrern Stücken bestehet, die sich in einander schieben
iber sich nicht gänzlich trennen) und durch die gehörige
Berrichtung läßt sich so die warme Beermasse sowohl
i die Tiefe der Kufe, als in deren Mitte einbringen
. s. w. doch ohne, daß dadurch die Masse und der
nten brausende Most nachtheilig erschüttert werde.

Das Aufgießen der gesottenen Beere thut nicht
nmal halbe Wirkung. Nicht allein, daß die schlecht-
eg obenauf gebrachte Wärme bald genug verfliegt;
kann sie sich auch nicht der Masse in der Tiefe der
ufe mittheilen. Daher ist der angegebene Trichter,
on welchem Maupin der Erfinder ist, eine sehr
ützliche Sache. Er beschreibt ihn als einen ganz ge-
öhnlichen Trichter, dessen Röhre 4 Fuß lang ist (das
ecken nicht mit gerechnet). Die Höhlung der Röhre
ält 3 Zoll im Durchmesser. Das offene Becken ist
5 bis 16 Zoll. Maupin selbst hat den Gebrauch des-
lben und zwar durch die Regierung in Frankreich,
elche Proben allenthalben anstellen ließ, ziemlich all-
emein dort gemacht und es hat sich ergeben, daß man
ohl thut, wenn man sowohl nach nassen und kalten
ahren, als nach guten aber in kalten Herbsten Wein-
se hält und von jener Erfindung Anwendung macht.

Die Vorsichtsregeln und das Verfahren beim Sie-
en der Beeren sind weiter oben schon hinreichend
kannt gemacht und erklärt worden.

Doch sey hierüber noch Folgendes erinnert. Um
ißen Beerenbrei zu machen, darf man nicht von der
ährenden Masse in der Kufe nehmen. Die Trauben,
elche in den Kochkessel kommen sollen, müssen frisch
nd noch unverletzt seyn — solche, von deren Safte
ch voraussetzen läßt, daß er noch keine Veränderung
ngegangen sey. Daher thut man wohl, wenn man
der Lese eine Menge für bewußten Zweck zurücksetzt
id sie so aufhebet und bewahret, daß sie weder sich
edrücken, noch erwärmen und erhitzen. Will man
in von ihnen Gebrauch machen; so beert man so
el ab, als nöthig ist, zerdrückt und zerquetscht sie
if irgend eine Art und läßt sie alsbald mit ihren
ülsen und Trestern aufkochen.

Mit den wohl abgekämmten und zerquetschten
eeren füllt man beinahe den ganzen Kessel voll und

setzt diesen über das Feuer. Unter fleißigen Umrühren um das Anbrennen zu verhüten, läßt man den Beerenbrei kochen. Sobald er zu sieden angefangen hat, wird er abgenommen, und zu der Masse in der Kufe, so brühheiß, als möglich, gegossen.

c) Das Bedecken der Kufe.

Es ist schon erinnert worden, daß die Kufe noch während der Verrichtung des Austretens bedeckt werde. Dieses ist in dem Falle nämlich, wo sich das Austre[ten] verzögert und ungebührlich lange dauert. Denn es ist nothwendig, daß die Kufe bald genug, spätestens am ersten Abend, zugedeckt werde. Der Grund, warum dieses Zudecken geschieht, ist zugleich die Erklärung, warum es bald geschehen müsse.

a) Wenn der Most, oder die ausgetretene Beerenmasse, zu arbeiten anfängt und man befürchtet aus den Umständen, daß er sich von selbst nicht so sta[rk] erhitzen werde, als zu einer vollkommnen Fermentatio[n] gehört; so ist das vorhin angegebene Erwärmen nic[ht] nur nothwendig, sondern auch das Bedecken. Denn so wie eine starke Kufe, von sehr dicken Dauben hie[r]bei Dienste thut (vergl. Grundſ. 9) so eben der Deckel (vergl. Grundſ. 6.) Und da vom Befördern mehr, al[s] nicht vom Hemmen der Gährung die Rede seyn mu[ß], so ergiebt sich es von selbst, daß die Masse bald gen[ug] zugedeckt werde, und zwar wenn das Mark im Ste[i]gen ist. — Bei Kälte nur mag eine Ausnahme Sta[tt] finden.

b) Sobald die Gährung beginnt, entwickeln si[ch] Dünste, die man nicht gern verdunsten lassen will. D[a]mit diese sich nicht verfliegen, dazu bedarf es d[er] Bedeckelung. (vergl. Grundſ. 7).

Wie soll man bedecken? könnte immer gefra[gt] werden, besonders da weiter oben schon auf einen beso[n]ders eingerichteten Deckel aufmerksam gemacht wur[de] und zwar darum, weil die Kufe gut verschlossen se[in] soll.

Der Deckel bestehe aus Dielen (Planken) v[on] Eichenholze — aber wie stark? — diese Frage möc[hte] sich weiter unten ergeben. Die Stärke der Dielen da[rf] immer 12 bis 15 französischen Linien betragen u[nd]

das ihre Breite betrifft, so kann diese 6 und mehrere
oll ausmachen. — Diese Dielen werden wohl an
nander gepaßt, aber nicht fest an einander gefügt, sondern
müssen lose gelassen werden. Dadurch, daß er nicht
us Einem Stücke bestehet, ist er nicht nur leichter zu
andhaben, nirgends im Wege, sondern, worauf es
ier vorzüglich abgesehen ist, nicht so schwer, folgt
ichter jeder Bewegung des Markes oder der Trestern,
vorauf er unmittelbar ruhet und steigt oder sinkt, je
achdem es jene thun.

Also dieser Deckel deckt nicht die Kufe, sondern
ie Masse in derselben. Und diese zu bedecken ist
nstreitig das beste und sicherste; ist die einzige Weise,
vo man die Wärme und den Geist im Weine erhalten
nd dem Sauerwerden der Trestern vorbeugen kann.
Die Fermentation mag bei diesen seyn in welchem
Grade man wolle, so wird sie durch Hülfe der Planken
ie unmittelbar decken, im gehörigen Maaße der Feuch-
igkeit erhalten. Dieser Deckel ist ein durchgängig
nothwendiges Stück bei dieser Sache. Die Breite oder
er Durchmesser desselben muß so beschaffen seyn, daß
r in die Kufe hineingehet.

Rozier schlägt einen andern Deckel vor, dessen
weiter oben schon mit mehrern gedacht ist. Dieser
Deckel ist ein gutes Strohgeflechte, in welchem eine
Oeffnung angebracht ist, die wieder besonders fest ver-
schlossen werden kann und in ihrem eigenen Deckel eine
kleinere Oeffnung hat, um, wie vorhin angegeben wurde,
durch dieselbe den Trichter für das Eingießen der hei-
ßen Beeren in das Beerenmark einsetzen zu können.
Rozier läßt diesen Strohdeckel über der Kufe aufhän-
gen und durch einen Strick in Rollen laufen. Von
diesen Rollen ist die eine über die Mitte des Bottichs,
und die andere da, wo man den Strick befestigen will,
angebracht, damit man, je nachdem es nöthig ist, den
ganzen Deckel leicht in die Höhe heben und niederlassen
kann.

In Jahren wenn zu der Zeit des Weinmachens
auch sehr warme Witterung ist, also wenn die Trauben
sehr reif geworden sind und die vollen Kufen viel
Schaum und dergleichen ansetzen, wenn man also fürch-
ten darf, daß die Weine zu hitzig werden oder die

Eigenschaft bekommen, daß sie in den Kopf steigen; da wird man nicht zudecken müssen, sondern den Wein sogleich abstechen, so wie die Gährung merklich nachläßt. — Doch, wenn die Kufe nicht voll ist und man einen von Natur wenig geistreichen Wein vor sich hat, dann ist es immer gut, wenn man zudecket.

d) Weiteres Behandeln der fertigen Kufe.

Wenn das Austreten vollendet, der gekochte Brei eingetragen, der Deckel aufgelegt ist, mit einem Worte, wenn alle Vorbereitungen geendiget sind, dann rühre man auf keine Weise die Kufe weiter an, sondern lasse die Natur ungestört wirken (vergl. Grunds. 14.).

Freilich geschieht davon gemeiniglich das Gegentheil, die Trestern werden oft mit den Füßen oder mit Schaufeln in den Saft niedergedrückt — in der Absicht, um die Fermentation zu befördern oder dem Weine mehr Farbe zu geben; — allein es ist nun von selbst deutlich, daß dadurch die Gährung mehr gestört, der Wein um so weniger gedeckt (gefärbt) werde, je feuchter das Traubenmark gehalten wird und je mehr ihm die geistigen Theile entzogen werden, welche allein den färbenden Theil der Beeren auflösen können.

Man befeuchtet das Traubenmark dann zum erstenmal, wenn es sich um die Hälfte oder beinahe um so viel niedergesenkt hat und hernach das zweitenmal wieder zwei Stunden vorher, ehe der Wein abgezogen werden soll.

Bei dieser und jener Verrichtung gebraucht man zum Anfeuchten ungefähr ein Zehentheil oder Zwölftheil so viel als in der Kufe befindlich ist.

Man ziehet dazu den Wein durch den Hahn ab — und Hähne läßt man an allen Kufen anbringen, die nicht schon damit versehen sind. Den abgezogenen Wein schüttet man nicht unterwärts (vermittelst des oben beschriebenen Trichters) sondern oberwärts auf die Trestern — und damit er sich nicht verrieche, damit sein Geistiges nicht verfliege, deckt man die Kufe jedesmal nach diesem Geschäfte zu.

e) Abziehen des Weines von der Kufe — Anstechen der Kufe.

Wenn die Gährung vollendet und der Wein fertig ist, so weit es hier auf der Kufe nämlich geschehen kann; so wird der Wein durch den Hahn auf die bestimmten Fässer abgezogen.

Wann ist aber der Wein fertig? Einige meinen, zwölf Stunden nach dem Austreten der Trauben; andere behaupten in vier und zwanzig Stunden — wiederum andere in drei, vier Tagen u. s. w. Die Verschiedenheit dieser Antwort ist leicht erklärlich; und zwar, weil die Umstände so veränderlich und so verschieden sind, von welchen Jenes abhängt, und im Allgemeinen ist es wirklich richtig: die Fermentation kann aufs allerkürzeste 24 Stunden, und aufs längste etwa 4 bis 5 Tage währen. Wenn der siedende Beerenbrei zweckmäßig und in gehörigem Maaße vollendet wird; so mag der Jahrgang oder das Gewächs beschaffen seyn, wie sie wollen, die Arbeit darf doch nicht länger dauern.

Ueberhaupt liegt nur im Grunde daran, die Zeit genau zu wissen, wenn abgezogen werden soll und darüber findet man oben bei den Bemerkungen zu den 18ten Grunds. Auskunft genug. Ferner ist oben schon dessen gedacht in den Sätzen, welche Rozier aufgestellt hat und eben da auf ein besonderes Merkmal aufmerksam gemacht worden. Und überdies auch noch bei der Erklärung vom Bertholonischen Weinmesser (Oenometer).

Die Weinverfertiger sind über die Frage: wann ist es Zeit den Wein aus der Kufe zu nehmen? verschiedener Meinung. Manche sagen: sobald das Mark oder die Trestern auf den höchsten Grad sich empor gehoben haben. Andere behaupten, man müsse den Wein erst dann abziehen, wenn er kalt geworden (folglich lange nachher, wenn er fertig ist) und es giebt Weingegenden in Frankreich, wo man die Weine erst nach 14 Tagen, 3 Wochen, auch wohl einen Monat und später, aus der Kufe nimmt.

Die letztere von diesen Meinungen läßt sich gar nicht behaupten. Die erstere ist zwar scheinbar richti-

ger, wenn man sie aber genauer untersucht, verliert sie doch auch ihr ganzes Gewicht. Zwar kann es einzelne Fälle geben, wo sie annehmlich scheinen möchte, nämlich, um entweder dem Weine mehr Feine oder weniger Farbe mitzutheilen; aber außerdem, daß man in diesem Falle Vorsichtigkeit gebrauchen müßte, die bis jetzt noch nirgends angewendet wird und worauf Niemand verfällt, sind auch die Weine, welche nach dieser Anleitung verfertiget werden, niemals so fest und dauerhaft, sondern viel herber in Jahren, wo die Trauben nicht reif genug werden (und diese sind bekanntlich nicht selten) als wenn sie später und zweckmäßiger abgezogen worden wären.

Manche wagen es sogar der Gährung eine gewisse Dauer festzusetzen — eben als ob dieses nicht von der Temperatur, der Natur der Trauben 2c. abhieng. Andere nehmen das Zusammenfallen und Sinken der gegohrnen Masse für ein entscheidendes Kennzeichen. — Doch das dürfte nur oft zu lange gewartet heißen. Wiederum andere sehen, ob Schaum auf der Oberfläche des Weins, oder Luftblasen an den Wänden des Glases sich finden, worin man den Wein auffaßt u. s. w. Dieses ist nur zuträglich. Noch andere senken einen Stab in die Kufe, ziehen ihn schnell heraus und lassen den Wein in ein Glas fließen, wo sie nun untersuchen ob er einen Kreis von Schaum macht. Andere senken die Hand in die Trestern, führen sie dann zur Nase und urtheilen aus dem Geruche auf den Zustand der Kufe; ist der Geruch süß, so lassen sie noch gähren u. s. w. Andere sehen nach der Farbe, bis diese hinlänglich dunkel ist. Dieses sind lauter trügliche Merkmale.

Die Natur zweckt bei der Fermentation des Mostes, wie oben gründlich erklärt wurde, aufs Weinmachen ab. Die Mittel, welcher sie sich dazu bedienet, bestehen wenn man das weiter oben Angegebene weiter zertheilen und zerlegen will, in fünf Hauptpunkten, nämlich: 1) in der Auflösung 2) im Aufwallen, welches durch die Bewegung und Ausdehnung der innern unzusammengefügten Luft hervorgebracht wird; 3) in der durchs Aufwallen bewirkten Verdünnung 4) in der Scheidung der Grundbestandtheile des Mostes und endlich 5) in

r Wiederzusammenfügung, oder eigentlicher, in der
llkommenen Zusammensetzung des gemischten Wesens,
s man Wein nennt.

Wenn man nun den Wein, der sich in einem von
n vier erstern Graden seines Zustandes befindet, aus
r Kufe nimmt; so bekommt man etwas Unvollende-
s, aber nichts Vollkommenes. Die Natur war dann
ch über ihrer Arbeit begriffen; der Saft ist nur erst
m Theil in Wein verwandelt worden, und das Werk
ch immer unvollständig.

Man muß also überhaupt den Wein nur nach
m fünften Grade abziehen, nämlich: zu einer Zeit,
o die Wiederzusammensetzung nicht blos nur vor-
eilhaft gewonnen hat, sondern wo sie vollendet ist,
nst stört man die Natur in ihrer Arbeit und erhält
ein, der sich entweder gar nicht, oder doch viel we-
ger hält.

Man nimmt ihn aus der Kufe, wenn kein Dunst,
le wenn die Fermentation noch fortdauerte, mehr zu
üren ist, der Most in wahren Wein sich verwandelt,
r Saft die dem Moste eigne zuckerichte Süßigkeit
rloren hat, und alle unterscheidende Merkmale der
ollendung da sind. Die weiter oben angegebene
eichen, auf welche vorhin noch hingewiesen wurde,
erden dieses leicht vermöglichen.

In Jahren, wo die Trauben zwar reif geworden
nd, aber regnerichtes Wetter gewesen ist, da ziehe
an lieber, wenn es sonst wohl angehet, den Wein
nige Stunden früher, als später ab. Hingegen in
ocknen Jahren, wo die Trauben eine vollkommene
eife erlangt haben, wird es besser gethan seyn, wenn
an eher ein paar Stunden später, als früher, ab-
ehet. Endlich in solchen Jahren, wo die Trauben
ur wenig, oder gar sehr wenig zur Reife gekommen
nd, hat man nichts zu befahren, wenn auch der Wein
2 Stunden später, als oben angezeigt ist, abgezogen
ird.

Ueberhaupt ist es in warmen Gegenden und bei
armen Lesen besser, wenn der Wein etwas früher ab-
zogen wird, als wenn es da später geschiehet. Im
llgemeinen muß man ihn aber nicht eher aus der
ufe nehmen, als bis er vollendet ist; auch muß man

ihn darin nicht kalt werden lassen. Delika[te]
Weine verlangen, daß man sie nicht so lange in d[er]
Kufe halte, als die gemeinen.

Wissenschaftlich gesprochen dürfte dieses Alles [so]
lauten: Alle gewöhnlichen Kennzeichen einzeln genom[-]
men, können nur schwankende Resultate geben un[d]
man muß auf Principe zurückgehen, wenn man sich a[uf]
eine feste Grundlage stützen will.

Der Zweck der Gährung besteht darin, den Zucke[r-]
stoff zu zersetzen, also muß sie um so lebhafter un[d]
länger seyn, als jener häufiger vorhanden ist.

Eine unzertrennliche Wirkung der Gährung ist d[ie]
Hervorbringung der Wärme und, wie schon oben e[r-]
klärt worden ist, des kohlenstoffsauren Gases. Da[s]
erstere dieser Resultate strebet den Duft oder Wohlg[e-]
ruch zu verflüchtigen und zu zerstreuen der die Eigen[-]
thümlichkeit gewisser Weine ausmacht. Das ande[re]
stößt eine Flüssigkeit hinaus, die, im Getränke beib[e-]
halten, dasselbe angenehmer und kitzelnder machen würd[e.]
Aus diesen Grundsätzen folget also, daß schwache, od[er]
angenehm riechende Weine nur wenig Gährung b[e-]
dürfen und daß weiße Weine, deren Hauptvorzug i[m]
Schaumgeben liegt, kaum einen Tag über in der Ku[fe]
aufgehalten werden sollen.

Das unmittelbarste Produkt der Gährung ist d[ie]
Bildung des Alkohols, oder Weingeistes. Es entsteh[t]
unmittelbar aus der Zersetzung des Zuckers. Wen[n]
man also zuckerhafte Weintrauben, so wie jene au[s]
mittäglichen Gegenden, bearbeitet; so muß die Gährun[g]
lebhaft und länger dauernd seyn, weil diese zum Desti[l-]
liren bestimmten Weine sogleich allen Alkohol erzeuge[n]
müssen, der nur immer aus der Zersetzung des ganze[n]
Zuckerstoffs entstehen kann. Ist aber die Gährun[g]
langsam und schwach, so bleiben die Weine nur süß[-]
lich und werden erst durch eine lange Bearbeitung i[n]
den Fässern gut und angenehm.

Die zuckerhaltigen Trauben müssen in der Reg[el]
lang gähren. In Bordeaux läßt man sie in der Ku[fe]
die Gährung ganz vollenden und läßt die Masse er[st]
dann ab, wenn die Wärme schon nachgelassen hat.

Aus den Grundsätzen dieser Theorie lassen sic[h]
folgende Schlußfolgen ableiten:

1) De[r]

1) Der Most darf um so kürzer in der Kufe blei-
en, als er weniger zuckerhaft ist. Für die Burgun-
er Weine von der ersten Klasse (vins de primeur)
nd sechs, höchstens zwölf Stunden hinreichend.

2) Der Most hat um so kürzer in der Kufe zu blei-
en, als man saures Gas zurückhalten, und schäumende
Weine erzeugen will: in solchem Falle tritt man die
rauben, und füllet ihren Saft in die Fässer, nachdem
an ihn in der Kufe manchmal vier und zwanzig
tunden, oft aber auch nicht einmal einen vollen Tag
urch, gelassen hatte. Dann ist die Gährung einerseits
icht so stürmisch, andrerseits verflüchtiget sich das Gas
icht so leicht; und diese zurückgehaltene sehr flüchtige
Substanz machet so hin die Eigenthümlichkeit des Ge-
tinkes aus.

3) Auch wenn man einen weniger gefärbten Wein
erlangt, darf der Most nicht lange in der Kufe ver-
eilen. Dieses ist bei weißen Weinen, deren Farbe
eine ihrer vorzüglichsten Eigenschaften ist, sehr bemer-
kenswerth.

4) Eben so, wenn die Witterung warm und die
Masse beträchtlich ist u. s. w. in diesen Falle ersetzt die
Lebhaftigkeit der Gährung ihre Dauer.

5) Endlich, wenn man darauf ausgehet einen ge-
hirzhaften Wein zu erhalten.

6) Dahingegen muß die Gährung um so länger
dauern, als der Zuckerstoff häufiger, und der Most
dicker ist; als man

7) den Wein für die Destillation bestimmt, wo
man alles der Bildung des Weingeistes aufopfern
muß; als

8) die Witterung kühler bei der Weinlese gewesen;
als man endlich

9) einen mehr gefärbten Wein wünschet.

Hieraus wird es deutlich, warum in einigen Län-
dern die Gährung in der Kufe sich in vier und zwan-
zig Stunden vollendet, in andern dagegen zwölf bis
vierzehn Tage dauern kann; warum irgend eine Me-
thode nicht eine allgemeine Anwendung zuläßt; warum
die einzelnen Verfahrungsarten mancherlei Fehlern aus-
gesetzt sind u. s. w.

Der oben erklärte Oenometer Bertholons ist zur Lösung dieser Aufgabe bestimmt und hilft sie in der That gut lösen. Entweder, wenn der Stab stille stehet also nicht mehr steigt, folglich die Gährung nicht mehr wächst, oder wenn er anfängt zu sinken, dann ist der Zeitpunkt bestimmt da und angegeben, wann der Most ganz zu Wein geworden ist.

Nach Gentil ist das Verschwinden des Zucker schleimes und Zuckerstoffs im Geschmacke das entschei dende Kennzeichen für die Nothwendigkeit des Ablas sens. Allein dieses gänzliche Verschwinden ist, so wi er es bemerket, nur anscheinend, denn etwas von der Zuckerstoffe bleibet durch den überschlagenden Weingei im Geschmacke verhüllt, und endiget seine Zersetzun erst in den Fässern. Es ist auch augenscheinlich, da dieses Kennzeichen weder durchaus bei den weiße Weinen, noch weniger aber bei den Weinen, die sü bleiben sollen, als entscheidend angesehen werden könn

Das Einsinken des sogenannten Hutes (le cha peau de la vendange) und die Entfärbung des Wei sind eben so unentscheidende Kennzeichen. Wenn m also auf die Grundsätze der vorhin entwickelten Leh zurückgehet, so giebt es nur Ein Mittel um nicht irren.

Den Wein ziehet man, wie sich aus dem weit oben Angeführten ergiebt, auf große Fässer.

Sollte man aber vor dem Ablassen oder Abstech auf die Fässer bemerken, daß der Wein nicht hinlän liche Stärke, oder wenn er roth seyn soll, nicht die hörige Farbe habe; so kann man eine große Men desselben auf die Trestern gießen, und also in derselb Kufe durchseihen lassen, damit die in denselben liege den oder von denselben festgehaltenen geistigen u färbenden Theilchen herausgesaugt und in die weinic Flüssigkeit niedergeschlagen werden.

f) Keltern und Pressen der Hülsen.

Hat man den Wein von der Kufe ab, und die für ihn bestimmten Fässer abgezogen; so bri man die zurückgebliebenen Trestern auf die Kelter u preßt sie aus. Dieser hierdurch gewonnene Wein (Dru

in) ist von geringerer Güte; ist nicht so helle und r; ist, je nachdem die Jahre sind, auch weit herber. her hebt man ihn auch besonders auf und nur nach Umständen, mag man ihn weiterhin mit irgend er andern Sorte vermischen.

g) Anfüllen der Fässer und — Auffüllen derselben.

Die Fässer, Tonnen u. s. w. läßt man bis an ihr undloch volllaufen. Nur in dem Falle, wenn man der Kelter oder von der Kufe den Wein weiter fahren will oder muß, läßt man in den Gebinden viel leer oder so viel Luft, daß der sich ausdehnende e Wein die Gefäße nicht entzwei sprengen kann. s um so mehr geschehen wird, da das Spundloch zugeschlagen wird. — Dieses aber unterbleibt bei Gebinden, welche im Mostgewölbe ruhig liegen en können. Die Spundöffnung wird hier blos bald nachdem die Fässer gefüllt sind — mit Weinern verstopft.

Es ist nöthig, daß man oft nachsehe, ob das Faß gehörig voll sey oder nicht; denn es muß immer erhalten werden. Daher wird anfangs ein zweiges Auffüllen täglich nöthig seyn und zwar dieses ng, bis das Faß endlich zugeschlagen wird.

Nach Verlauf von 6 oder 8 Tagen, und zuweilen eher, spundet man nämlich das Faß für beständig Sobald nämlich die unruhige und noch merkliche ung sich vermindert, verschließt man die Oeffnung lst des Spundes, welchen man alle Tage tiefer ückt, bis er endlich genau schließt.

Dieser so eingesperrte Wein muß eben so auch oft füllt werden, wie er es bedarf. Vielleicht alle e nur einmal, vielleicht aber dieses in einen noch n Zeitraume. Dieses wöchentliche Auffüllen kann egen Martini hin dauern. — Jetzt wird es in noch längern Zeitraum, vielleicht von 14 Tagen, Einmal nöthig seyn und dieses Auffüllen wird so setzt bis in den Monat Januar. Darauf kann chehen nach einem Zeitraum von 4 Wochen. Auf Weise läßt man den Zwischenraum von Zeit im

mer mehr und mehr wachsen, so daß der anfängl
Zeitraum von 12 Stunden bis zum letzten von
Wochen steigt. Man thut gar nicht unrecht, w
man dieses nicht einmal bis auf 4 Wochen ausde
und beim Zeitraume von 14 Tagen beharret, also
Monate zweimal auffüllet; denn dieses Auffüllen
eines der vornehmsten und wirksamsten Mittel,
Dauer der Weine zu verlängern.

h) Wodurch unterscheidet sich d
französische Weise von der d
schen?

Vergleicht man die von Rozier und Maupin
pfohlene und gewissermaßen in Frankreich eingefü
Weise Wein zu machen, mit der, welche bei un
Deutschland üblich ist; so läßt sich folgendes U
scheidende wahrnehmen.

1) Maupin läßt seine Trauben, wenigstens zum
ten Theil, abbeeren; wir Deutschen lassen
der Regel unabgebeert.
2) Maupin mischt unter die getretenen oder auf
andere Art zerquetschten Trauben eine anseh
Portion siedenden und noch mit seinen Tr
untermengten Traubensaft, um hierdurch die
rung zu beschleunigen. Dieses geschieht be
in Deutschland nicht.
3) Maupin läßt seinen Traubensaft vor dem Ke
und zwar in dem Tret = oder in einem a
Bottiche gähren, füllt dann den reinen, flü
Saft, nachdem er den Proceß der Weingäh
durchgegangen ist, auf Fässer — und läßt
erst die zurückgebliebenen Trestern keltern.
dagegen keltern erst unsere Trauben; bringe
durch das Pressen gewonnenen Most auf
und lassen ihn hier den Gährungsproceß beg
fortsetzen und, bei einer gelinden, allmählige
mentation, vollenden.
4) Maupin verspundet die Fässer bald, was e
um so eher kann, da die eigentliche Weingä
nach seiner Methode in sehr kurzer Zeit vo
ist. Wir hingegen warten mit dem Versp

länger und beobachten den Zeitpunkt erst, wann der junge Wein ganz ruhig liegt.

Welche Weise die bequemste sey; ist leicht entschie-
. Die französische Weise hat eine geringere Mühe m Keltern, dagegen aber eine Mühe im Abbeeren ḥr, als die unsrige — doch das Letztere darf hier ḥt angerechnet werden. Die französische Weise macht ılger Wein und behält eine größere Menge Druck- n. Doch ist auch nun der auf französische Weise ḥonnene vorzüglicher. Dieses Letztere dürfte sich rhaupt auch darum schon sagen, weil nach der nzösischen die Trauben ihre Wein- oder Mostbestand- le reiner, aufgeschlossener, gewissermaßen verarbeite- hergeben. Wenn auch die französische Weise die he und Geschäfte verdoppelt, was die Mostkufe angt; so erleichtert sie auch das Geschäft des Auf- ens der Weingebinde im Keltergewölbe. Doch, der r mag das Abwiegen des Werths oder Unwerths beiden Weisen selbst übernehmen — noch mehr ; der Weinmacher durch Versuche sich darüber ins ne setzen.

II.

Das Weinpflegen

und

Weinveredeln.

(Fassonnirung der Weine.)

Im Allgemeinen — Werth und Nothwendigkeit.

Gewiß steht jedermann die Verbesserung und Ve-
edlung der Weine für möglich an; indessen haben da-
nur wenige so viele Kenntnisse, oder sind doch n
wenige so aufmerksam gewesen, daß sie die Nothwe
digkeit derselben recht einsehen und ihrem ganzen Wer
erkennen sollten. Es hat das Ansehen, daß die m
sten in der Verbesserung des Rebensaftes weiter nich
als eine Bemühung und ein Wissen sehen, das Geträn
angenehmer und lieblicher zu machen. Doch, auch d
ist schon viel; denn, so wie ein schönes Gemählde,
schönes Stück Porcellain, oder ein artiger Modeze
ein gewisses Recht haben unsern Augen zu gefall
eben so und auch noch stärker hat ein guter Wein
Recht unserm Geschmacke zu behagen, ja, es ist gew
daß er öfterer behagt und eine größere Menge Ver
rer oder auch nur Liebhaber findet, als jene and
Schönheiten. Indessen, so beträchtlich auch der V
theil seyn mag, welcher aus dieser unvollkommnen
sicht hervor gehet; so ist er doch bei weitem nicht
einzige, noch weniger der wichtigste. Die Weinpfle

as Weinveredeln gewährt noch viele andere Vortheile
nd zwar weit bedeutendere — gewährt einen sehr
ichtigen. Um z. B. nur diesen nach seinem ganzen
mfange zu beurtheilen, müßte man sich genau allen
chaden und die mancherlei Uebel vorstellen, welche
urch schlecht gehaltene Weine hervorgebracht werden,
meine, es müßte jemand die schlimmen Wirkungen
nes verdorbenen Weins an sich selbst erfahren haben.
elten macht man sich eine richtige Vorstellung von
n Uebeln, die man nicht selbst empfunden hat. Man
üßte also sich an die Stelle des Reisenden, des Sie-
en, des Kranken, oder vielmehr an die Stelle aller
itbürger gesetzt wissen, die tagtäglich das ungesunde
d schädliche Getränk genießen. Man müßte durch
n Gebrauch, den man selbst gemacht hätte, alle nach-
eilige Folgen, den Ekel, die Magenschwäche, kurz
e Uebel, welche die kalten, herben, harten und trü-
n Weine (von verfälschten kann hier nicht die Rede
n) im Körper vorbringen, und die vom Genusse un-
trennlich sind, kennen, wenn man den Schaden nach
nen mannichfaltigen Beziehungen (denn die Gesund-
t wäre es denn doch zuletzt nicht allein) richtig be-
theilen wollte, den solche Weine, die verdorben sind
d nicht gehörig behandelt wurden, im Einzelnen und im
gemeinen hervorbringen. Kurz, der Vortheile,
lche eine gute Weinpflege bewirkt und herbeiführt,
d viele; doch aber hier sey nur auf folgende drei
n weitern Ueberdenken aufmerksam gemacht.

Ein Vortheil, der dem Verbraucher, als dem Wein-
ndler, und wie dieser eben so dem Landesfürsten und
n Weinbauer gemein ist, bestehet darin, daß der Ei-
nthümer, dessen Weine besser zubereitet, dauerhafter
d weniger dem Verderben unterworfen seyn werden,
nicht so häufig in dem Falle befinden wird, daß
Theil seiner Weinlese im Keller verloren gehet —
r in die Versuchung geräth nicht blos ein diebischer
helm; wohl gar ein Mörder an seinen Mitbrüdern
werden.

Ein Vortheil, der sich aus der Verbesserung des
ines erwarten läßt, ist, daß der Verbrauch zuneh-
n muß folglich der innere und auswärtige Handel
Weine sich vergrößert. Sollte auch dieser Zuwachs

nur bei jenen Weinen Statt finden, welche nach den ertheilten Anweisungen und gegebenen Vorschriften behandelt worden sind; so wäre er schon ansehnlich genug und nicht blos der Fürst des Landes gewinnt, sondern der Weinhändler, wie der Weinbauer; allein er erstreckt sich weit darüber, vornehmlich in den sogenannten Weinjahren.

In solchen Jahren, wo die Erndte sehr reichlich gewesen und man bis zum Ueberfluß eingesammlet hat, da ist gewiß der Verbrauch nach Verhältniß der Güte des Produkts, und allemal stärker, wenn der Wein gut gerathen, als wenn er schlecht gediehen ist. Kann jemand daran zweifeln, daß der Wein, welcher nach oben ertheilter Anweisung gemacht wird, und auch in den schlechtesten Jahren trinkbar seyn muß, daß von diesem nicht eine größere Menge verbraucht werden sollte, als wenn er unreif, herbe von Geschmack wäre, wie das im vergangenen Jahre 1815 der Fall gewesen ist? Allenthalben giebt man angenehmen und guten Weinen den Vorzug vor denen, welche die [...] häufig getadelten Fehler haben. Wäre das nicht, warum würde man für jene so hohe Preise, oft übertrieben hohe Preise bezahlen wollen? Man denke doch nur an die so berühmt gewordenen Jahrgänge; ja man erinnere sich nur an die sogenannten Kometen Weine, an die Elfer. Es ist auch gewiß, daß guter Wein zum Trinken Lust macht, so wie schlechter nur Unlust dazu erweckt.

Wenn nun aber durch die gute Beschaffenheit der Weine der Handel, der mit dieser Waare getrieben wird, sich vermehrt und erweitert; dann wird auch sicherlich der Vertrieb in der Fremde zunehmen. Wenn die Franzosen ihre Gewächse verbessern, den Weinen einen angenehmen und gefälligern Geschmack geben, sie gesünder und zum Verfahren tüchtiger machen, dann können sie sicher sich darauf verlassen, daß die Fremde ihnen solche begieriger abnehmen werden, als jetzt, [...] sie mit Grunde klagen, daß man ihnen oft schlechte Waare zuschickt. Schon früher hin haben sich [...] Engländer manchmal beschwert, daß die Weine, die [...] von Bordeaux verschrieben haben verfälscht oder verdorben angekommen sind. Wenn jetzt, wo nach ei[...]

ngen Pause, welche die Kriegszeiten brachten, die da-
urch erregte Sehnsucht nicht befriedigt wird, weil
nerliche Verhältnisse selbst den Kometen-Wein nicht
ir die Menge der Bestellungen gut und wohlzubereitet
ersenden lassen; so darf man sich wohl nicht wundern,
aß der Franzwein gewissermaßen, nicht nur bei uns,
ndern überhaupt seine Liebhaber immer mehr verliert
nd also der Absatz bei weitem nicht mehr so ansehn-
h ist, als er vorher gewesen war. Es ist freilich
uch wahr, daß eben die Franzweine in den Jahren
aher in den übeln Ruf kamen wegen der Verfälschung,
e man mit derselben vornahm (oder waren es nach-
emachte, künstliche?) durch den sogenannten Franz-
rantewein, den man ihnen (obgleich er selbst zeit-
er nur ein Surrogat und, in einem doppelten
erstande, Kunstprodukt war) zusetzte; — so ist doch
er sicherste Weg, die Fortsetzung davon zu verhüten,
aß nur lauter gute und unverbesserliche Weine
im Handel geliefert werden. Denn, wenn der Wein
n sich gut ist, dann wird niemand seine Rechnung
ei der Verfälschung finden, mithin auch es nicht ver-
uchen einen Wein anzuschmieren.

Herbe und rohe Weine sind dem Körper noch
eit schädlicher, als die unreifsten und rohesten Säfte
on andern Früchten, denn sie wirken gerade das
egentheil von dem, was ein ächter Wein thut. Sie
nd wässericht, grob, unverdaulich und erkälten den
Magen. Ihr Acidum, von welchem ein großer Theil
us Mangel der Reife oder einer hinlänglichen Fer-
entation, sich nicht vereinbaret hat, schwimmt fast
anz blos im Safte und giebt dem Weine außer den
orgenannten Fehlern auch noch eine gewisse ätzende
igenschaft, die seine Schädlichkeit um vieles vergrößert.

Es giebt sogar auch in Frankreich Provinzen,
elche Wein bauen, die alle Jahre (außerordentlich
ute ausgenommen, — und wieviel giebt es derselben?
äre wohl das zehnte jedesmal so eins?) rohe und
erbe Weine ziehen, die oft gar sauer sind. Im ver-
angenen Jahre haben unsere Krieger (nicht die ge-
einen Soldaten in ausgeplünderten Gewölben) den
erbsten und unreifsten Most und späterhin den daraus

gewonnenen Wein als einen sehr harten, Beschwerde verursachenden getrunken, auch in Bourbonnois.

Die Unreife, die Roheit und Herbigkeit der Weine besonders bei solchen, die stark mit erdigen und wein steinhaltigen Theilen geschwängert sind, ist nach dem Geständniß aller Aerzte eine der Hauptursachen de Darmkolik. Wenn nun aber die Säure der Wein und ihre übergroße Herbigkeit so schädliche Wirkun äußert, wie viele andere, zwar nicht so bemerkbare aber desto zerstörender im Finstern schleichende Uebe müssen nicht auch jene herbeiführen, die den Fehler i etwas geringern Grade an sich haben? besonders, wen sie tagtäglich genossen werden?

Doch, das möge genug seyn, um zur treuen un fleißigen Pflege zu ermuntern. Obgleich sich leicht ei erschreckendes Bild mahlen ließ, über die fürchterliche Zerstörungen, welche — von verfälschten sprechen wi gar nicht; diese verstatten gar keine Beschreibung — verdorbene Weine anrichten; so möge das Wenige hie schon hinreichen, jeden, der sich mit dem Weine be faßt, zur bestmöglichen Veredelung des Rebensaftes au zufordern und alles aufzusuchen und zu benutzen, wa ihn für diesen Zweck zur Unterstützung dienen kann Hier soll dafür angegeben werden, so viel für diese Zweck nöthig ist, und zwar was rücksichtlich der kaum gewonnenen und jungen Weine und was in Bezie hung auf die ältern geschehen kann und geschehe muß. Es erklärt sich von selbst, daß die Weine, welch blos die Hauptgährung vollendet haben, und noch de kaum merklichen unterworfen sind, eine andere Aufsich Aufmerksamkeit und Nachhülfe bedürfen, als die, welc zur völligen Reife gekommen sind. Daher zerfällt die zweite Abtheilung ganz natürlich in folgende zwei Kapite nämlich:

die Weinpflege oder das Veredeln

1) der fertigen wohl, aber blos gegohrnen, zuspund baren — und
2) der ausgegohrnen, zur völligen Ruhe gekommene Weine.

Vorerinnerungen.

eller und Gefäße — und deren Vorberei-tung betreffend.

Es ist, bei Gelegenheit die Gährung und deren rsachen zu erklären, schon angeführt worden, daß auch ie äußerlichen Umstände einen Einfluß auf die Fer-entation haben und namentlich die Temperatur und eschaffenheit der Luft. Ist dieses, was nicht ge-ugnet werden kann; so hängt von dem Gewölbe, in elchem die Weine liegen, zugleich das Gedeihen der-lben ab, und so bedingt der Keller das Gelingen der flege. Daher darf ein Wort über die Beschaffenheit es Weinkellers hier, wo von der Weinpflege das Nöthige esagt werden soll, am wenigsten fehlen. Es ist frei-ch am besten, und auch weiter oben anders nicht ngerathen worden, daß man den Most und jungen Bein im Blockkeller, im Mostgewölbe den Winter über arte und nur im darauf folgenden Sommer erst vor er Wärme im Keller berge; dessen ungeachtet kann rum die Angabe der nöthigen Eigenschaften eines uten Kellers nicht erlassen werden und hier nicht feh-n, weil man einige von diesen Kellereigenschaften auch inem Gewölbe zu geben hat — so viel als thunlich ist.

a) Der Keller.

Je mehr die Wärme der Luft in dem Keller zu-immt, desto mehr dehnt sich die in die Fässer einge-hlossene Flüssigkeit aus, und eben um desto mehr wird ie Ausdünstung derselben befördert. Je mehr aber ie Kälte zunimmt, desto mehr ziehet sich die Flüssig-it zusammen, und eben desto mehr wird die Aus-ünstung derselben verhindert. So oft nun die Wärme ie Flüssigkeit ausdehnt und die Ausdünstung befördert, en so oft treibet sie Luft aus den Fässern und so ft die Kälte die Flüssigkeit zusammenzieht, eben so oft ckt sie neue Luft aus der Atmosphäre des Kellers in en leeren Raum der ausgetriebenen Luft, die sich ann bestrebet, nach wiederholter Ausdehnung und arauf erfolgter Ausdünstung der Flüssigkeit den Wein-

geist zu rauben, welches durch die Veränderung der Luft und ungleiche Temperatur des Kellers, wo ein unablässiger Zu = und Abgang der Luft bestehet, noch mehr begünstiget wird. So wie nun durch diese wech selseitige Einwirkung die Flüssigkeit mehr Weingeist ver loren hat, verschluckt sie mehr freie Säure, verlieret a: ihrem Wohlgeschmacke, an der Haltbarkeit und neig sich mit verdoppelten Schritten zur zweiten Gährung nämlich der sauren oder Essiggährung. Man sieht als hieraus, daß eine möglichst unabänderliche Temperatu der Luft für einen Keller ein sehr wesentliches un nothwendiges Erforderniß sey.

Es fragt sich nun: welches ist die dem Wein heilsamste Lufttemperatur in einem Keller? Man an wortet mit Recht: die zwischen dem fünften bis zehen ten Grade nach Reaumur. Was drüber ist, das i vom Uebel, so wie das, was darunter, besonders j weiter es sich von diesen angegebenen Punkten entfern Ein Grad, der zu nahe an den Gefrierpunkt gränz würde selbst die allmählige und so folgenreiche stil und unmerkliche Gährung hemmen, und eine Temper tur, welche den zehnten Grad übersteigt, würde d gedachte stille Gährung in eine tumultuarische Bew gung verwandeln. Daß nun der Keller nicht von de außer ihm öfters Statt findenden Extremen abhän und seine Temperatur von der äußerlichen so viel a möglich frei bleibe; dafür hat man in seiner Anla zu sorgen. —

Doch um alles kurz zu fassen, so nehme man b der Wahl und Anlage eines Weinkellers auf folgend Rücksicht:

1) Wenn man die Wahl hat; so sey man für zw Keller bedacht, damit man nicht in Verlegenh komme, jungen Wein da niederlegen und gähr lassen zu müssen, wo der ältere lagert.
2) Man lege den Keller, wo möglich gegen Nord an und gebe ihm gegen Mittag eine Bedecku von ziemlich dick aufgeworfener Erde. Nur d durch kann man obgedachte Lufttemperatur si sichern. Doch das ist noch nicht genug!
3) Man senke ihn möglichst tief ab; führe ihn Rücksicht seines innern Raums hoch auf u

wölbe ihn. Das Erstere bewirkt Kühle und modificiret den Luftwechsel, und letzteres bewirkt, daß sich die Dünste gehörig vertheilen, leichter zerstreuen und ihr Stickendes verlieren, nächstdem daß es zur Trockniß beiträgt.

4) Man führe, worauf schon vorhin angedeutet wurde, die Wände des Kellers dick auf — oder noch besser, wenn es das Locale erlaubet, man lege den Keller in Felsen an.

5) Man bringe die Thüren und Luftlöcher gegen Norden an, oder, wenn das nicht möglich wäre, gegen Osten. Die Letztern mache man mehr breit als hoch, verwahre sie mit Gittern und diese von innen noch mit Fenstern, welche das Licht bloß von oben schief hereinfallen lassen. Zu viel Helligkeit trocknet, so wie zu viel Dunkelheit die Fäulniß fördert.

6) Man sorge dafür, daß der Keller weder zu trocken noch zu feucht sey. Denn ist er zu trokken, so dürren die Faßdauben zu sehr ein, und der Wein spritzt durch, wie man zu sagen pflegt; und ist er zu feucht, so schimmelt alles darin und Modergeruch und Modergeschmack theilt sich dem Weine mit. — Ist der Boden bloß zu feucht; so fülle man ihn um einen halben Fuß hoch mit Kreide, Steinkohlenasche oder Eisenschlacken aus.

7) Die Wände seyen berappet und zwar mit einem Mörtel aus gestoßenen Tuff- und Ziegelsteinen.

8) Man sorge dafür, daß der Keller einen guten Luftwechsel habe, wenn dieser durch die obgedachten Luftlöcher nicht nach Wünschen bewirkt worden ist. Man mache darum in die Wand einen unten weiten, sich aber weiter hinauf immer mehr verengenden, folglich trichterförmigen Canal; bedecke ihn, so weit er im Keller ist, mit grober Leinwand oder einem Gitter von Holz oder Draht, führe ihn entweder schornsteinähnlich oben zum Dache hinaus und setze auf dessen obere trichterförmige Mündung einen Ventilator; oder führe ihn ins Haus in einen Camin und zwar so, daß er sich nahe über dem Feuer oder im Aschenloche unter dem Roste öffnet. Man mag aber übrigens

eine Vorrichtung wählen, welche man will, so muß man den Canal durch eine Klappe genau verschließen könne, so daß man nach Maßgabe der Umstände die verdorbene Luft ableiten und solche durch eine bessere ersetzen könne. Im Gegentheile wird der Keller zu trocken und die Weine zehren zu stark. Besser ist es immer, wenn man die Luftlöcher vom Boden des Kellers kann ausgehen lassen und nicht, wie dieses gemeiniglich zu geschehen pflegt, von der Höhe des Gewölbes. Bidet giebt ein sehr taugliches Mittel an, die Luft zu erneuern. Man setze, sagt er, an die Mauer des Hauses eine vier Zoll im Durchmesser betragende Röhre (von Eisenblech, Bley, Gußeisen oder gebrannter Erde) an, die in das Kellerluftloch bis in eine Tiefe von vier Fuß gehet, und lasse sie bis unter das Dach des Hauses sich erheben. An dem obern Ende der Röhre bringe man einen Trichter an, der zwei Fuß im Diameter hat und über demselben eine kleine Windmühle, deren Flügel aus in Oel getränkter Leinewand, oder aus Eisenblech bestehen, und welche, da sie sich nach dem Winde drehen, die Luft dem Trichter zuwenden und sie zwingen in den Keller hinab zu gehen. — Am äußersten Ende des nämlichen Kellers bringt man eine ähnliche Röhre auf gleiche Weise an und so wird der Luftzug erhalten und — was nicht so schnell einleuchtend seyn mag — dieser Luftzug wird die Frische des Kellers vermehren.

9) Man sehe dahin, daß der Keller keinen Erschütterungen, ausgesetzt sey. Ein leichtes Zittern, welches ein schnell vorüber rollender Wagen mittelst des Pflasters den Flüssigkeiten mitheilt, Stöße, Schlagen, das rauschende und erschütternde Hammern benachbarter Schmiede, rütteln die Hefen auf, bringen sie unter den Wein, trüben ihn, erneuern so die Gährung und beschleunigen den Uebergang der weinichten Flüssigkeit zum Essig.

10) Man halte Cloaken und Miststätten, ja selbst auch Essig-Niederlagen (Brauhäuser und Färbereyen sind auch unwillkommne Nachbarn) von dem Kel-

ler entfernt und bestimme denselben ja nicht zu einen Magazine von Fleisch, Käse, Obst, Sauerkraut, Rüben, Möhren, Kartoffeln u. dergl. Sachen, welche sich bald oder spät zur sauern oder faulen Gährung neigen und Stückluft erzeugen. Endlich halte man

11) die Lager, worauf die Fässer ruhen, und die von Stein und Holz seyn können, beständig sauber — so wie die ganzen Keller reinlich. Hohe, um drei Fuß erhabene und von Mauerwerke aufgeführte Lager gewähren mancherlei Vortheile und Bequemlichkeiten. Auf denselben sind die Fässer mehr von der Feuchtigkeit des Bodens entfernt; ferner umgiebt sie ein größerer Luftzug und dadurch werden sie trocken erhalten — auch haben sie vom Feuer nichts zu fürchten — dann bedarf man, um den Wein von einem Geschirre in das andere abzuziehen, keiner Pumpe, keines Hebers, keines Blasebalges u. s. w. man braucht nur das Faß, das man füllen will, unter jenes, welches auf dem Tragbaume oder hohen Lager ist, zu stellen, den Zapfhahn einzusetzen und den Wein ausfließen zu lassen, wodurch das ganze Geschäft des Abziehens gar sehr vereinfacht wird.

b) Was zur Keller-Wirthschaft gehört.

Es läßt sich ein ganzer Catalog von den nöthigen Keller-Mobilien ausfertigen, und über jedes Einzelne und dessen gehörige Beschaffenheit mancherlei sagen. Allein man wird zufrieden seyn, wenn man höchstes das nöthige nennt und beim Vorzüglichsten die nothwendigen Bemerkungen beifüget — welches bei einigen bereits schon geschehen ist.

Weinhähne, nach der Größe der Gefäße.

Ein Schlauch zum Weinzuge. (wird weiter unten beschrieben werden).

Ein Trichter nebst kleinem Besen.

Gute Heber nach ihrer verschiedenen Bestimmung und nach Verschiedenheit des Gefäßes.

Tüchtige Spundlappen und Wischhader.

Allerlei Spunde und Stöpsel, besonders der Champagnerspund (oben beschrieben).
Draht zum Einschlag geben — Schwefeleinschnitte.
Ein Schlägel — Keile zur Unterlage (wird weiter unten noch beschrieben).
Eine Winde zum Heben der Gebinde (deren wird unten noch gedacht).
Eine Kahnbürste und Kahnrohr.
Ein Thermometer (oben bereits erklärt).
Ein Bertholonischer- und ein gemeiner Areometer (gleichfalls beschrieben).
Die Halesische Röhre (weiter oben schon ausführlich erklärt).
Ein Weinbohrer.
Rozier's Einbrenn-Maschine (wird weiter unten noch beschrieben).
Untersetzwännchen mit kleinen Schnauzen.
Gute Füllkannen, ebenfalls mit Schnauzen.
Wohl auch gute reine Gläser zum Kosten u. s. w.
Ein eiserner Schraubereif zum Anlegen an ein schadhaftes Gebinde; und, das Hauptsächliche,
Fässer und Gebinde.

c) Ueber die Fässer.

Man dürfte glauben, daß ein Wort hierüber nachgelassen werden könnte. Allein, da die Fässer das Kleid des Weines sind; so hat man auf dieselben seine besondere Aufmerksamkeit zu richten, und es ist so wenig etwas gleichgültiges, von welchem Holze sie gearbeitet werden, als wie sie selbst gehalten sind.

1) Zuerst ein Wort über ihre Dauerhaftigkeit — und wie und wodurch man sie für eine lange Dauer sichert.

a) Das Holz zu einem guten Lagerfasse muß von guten Eichen, die weder zu alt, noch zu jung geschlagen sind, genommen werden. Wenn man dafür selbst Sorge tragen kann; so lasse man es im Winter dazu fällen. Man ziehet die Gattung Eichen vor, welche länglichte Eicheln tragen. Die weißen Eichen mit runder Eichelfrucht sind nicht so gut zu Weinfässern; denn ihr Holz giebt dem Weine ein gewisses rohes und her-

des Wesen. Da man eben diese Holzart der Dauerhaftigkeit wegen wählt; so muß man auch darauf sehen, daß das Holz gerad-laufende Adern (Jahre) hat, von allen Knoten oder Aesten frei ist — weil, wie dessen schon gedacht ist, ein solches Faß, oder das Faß an einem solchen Ort gern springt — oder wenigstens thränet.

Man läßt die Dauben spalten oder man wählt dieselben von drittehalb bis drei Zoll Stärke (es ist die Rede von einem Lagerfasse) und nachdem sie zugerichtet und abgehobelt worden sind, legt man sie in einen Schober, mit allem Fleiße geschränkt, in der freien Luft aufgethürmt, setzt sie hier dem Regen und Sonnenschein aus und läßt sie so ein Jahr und länger liegen.

Die kleinern Gebinde fordern das nämliche Holz, nur von geringerer Stärke. Man wird sich um so weniger wundern, daß hier des Eichenholzes und sogar der Dicke der Faßdauben noch besonders gedacht wird, wenn man überlegt, daß es die Aufgabe gilt, den Wein so luftdicht zu verschließen, als man kann — und zwar in Gefäßen, die keine Theile enthalten, welche sich in Wein auflösen (oder wie man sich nun darüber ausdrücken mag). Ferner sollen die Gefäße den Wein schützen gegen den Wechsel der Atmosphäre u. s. w. Eben darum ist es keine gleichgültige Sache, welches Holz man nimmt, und wie stark man die Faßdauben schneiden läßt. Unser festestes Holz verändert sich gleichwohl in der veränderlichen Luft so, daß es der Luft kleine Poren darbietet, um heraus und hinein zu dringen. Also auch die kleinern Gebinde fordern, wie die großen Lagerfässer, gutes, eichenes, festes und dichtes Holz, nur von etwas geringerer Stärke.

Die Erfahrung beweiset in allen Weinländern, daß der Wein in Gefäßen von festen und dichten Holze sowohl an der Menge, als am Geiste viel weniger verliere. Man lasse sich die Bemerkung eines Franzosen darüber hier mittheilen. Er spricht: die Klagen der Weingeist-Käufer haben es deutlich in das Licht gesetzt, daß das Gouvernement jede Ausfuhr von Brenngeiste aus Frankreich, die nicht in eichenen Gefäßen geschieht, zu verbieten Grund genug habe.

Vormals bediente man sich der Gefäße vom Kastanienholze, und ob gleich der Branntewein den gewöhnlichen Grad von Stärke hatte, oder selbst noch darüber war, als er vom Hafen Cette ausgeführt wurde, so war derselbe bei seiner Ankunft, z. B. in Hamburg geringer, als er gewöhnlich im Handel zu seyn pflegt. Uebrigens beweiset zwar die Erfahrung, daß selbst bei den besten eichenen Gefäßen die Ausdünstung merkbar sey, allein der dadurch entstehende Verlust ist unbeträchtlich. Was sich nun im Bezug auf den isolirten concentrirten Brenngeist so sichtbar offenbaret, entdecket sich nicht minder deutlich in Bezug auf die Geistigkeit des Weins, in einer obgleich unmerklichern, aber doch nicht weniger wesentlichen Art. Nehmen wir zehen Weingefäße an, deren Ungleichheiten des Inhalts von hundert bis auf tausend Pinten in Graden gehen. Ausgemacht ist, daß die Holzdicke mit dem Grade des Inhalts wenigstens bis zu einen gewissen Punkte im Verhältnisse stehe. Es werden also die Dauben der Bariquen von hundert Pinten nach der Gewohnheit sechs, sieben oder acht Linien, und jene des Gefäßes der tausend Pinten drei bis vier Zoll in der Dicke haben.

Nun verlange ich, fährt er fort, zwei Dinge von dem Eigenthümer dieser zehen Weinfässer, angenommen, daß sie alle mit dem nämlichen Weine gefüllet und, mit einem Worte, in allen Umständen, selbst bis auf den Platz im Keller, gleich sey; 1) daß er eine genaue Note über die Menge des Weines führe, die jedes Faß das Jahr durch zum Nachfüllen, um es voll zu erhalten, bedarf; 2) daß er am Ende des Jahres jeden Wein der zehn Fässer abgesondert destillire und das Produkt eines jedweden einzelnen auf die Seite gebe. Seine Verzeichnisse und der Augenschein wird ihn überweisen, daß das Faß von hundert Pinten, wenig gefühlt, zehenmal mehr Wein verzehret habe, als im Verhältnisse das Faß von tausend Pinten. Er wird sich weiter aus der Destillation überzeugen, daß das Verhältniß des Geistigen mehr, als zehenmal geringer und dieses zwar in der Progression bis auf das Faß von tausend Pinten sey. Ist aber das Faß nicht von Eichenholze, so werden die Proportionen noch in dem Verluste an Menge und Geistigkeit stärker

seyn. Ich kann zwar, sagt er, die hier angeführten Thatsachen als erwiesene Wahrheiten aufstellen; da ich aber nicht fordere, daß man mir aufs Wort glaube, so ersuche ich jeden Eigenthümer großer Weingebirge, sich durch Versuche selbst hiervon zu überzeugen. Seine Interesse wird es ihm zum Gesetze machen, daß er nur Fuder halte, die kleine Anzahl der Bariquen ausgenommen, deren er zum täglichen Gebrauche bedarf.

Jedoch sind die Dauben von Eichenholz nicht alle von gleicher Güte, jene, die von alten Eichen (chene en decours) gemacht werden, sind zu porös; jene von zu jungen, sind gleichfalls zu porös und schwinden leicht; jene, die man mit der Säge gemacht hat, sind auch nicht so gut, als die gehackt wurden und die man schlechthin Spaltholz (bois de fente) nennt. Die erstern sind schwer zu bearbeiten, weil man der genauen Richtung ihrer Fasern nicht folgen kann, sondern ihren Bogen mit der Säge anfangen muß, um sie hernach leichter bearbeiten zu können. Diese Arbeit ist jedoch sehr mangelhaft und ein von solchem Holze verfertigtes Gefäß ist nie so solid, als jenes, welches von Spaltholz-Dauben, deren Dicke die ganze Länge durch gleich seyn muß, zusammengesetzt ist. Es ist eine verwerfliche Arbeit, wenn der Bötticher die Daube in ihrem mittlern Theile, der die Holzkrümmung geben soll, verdünnt, um das Faß leichter zu wölben; denn dadurch wird der Theil, der in dem Baue der stärkste seyn soll, der schwächste.

Eine gute Daube ist jene, welche, wenn sie auf die schneidende Spitze eines Steines geschlagen wird, in Splittern zerbricht. Bricht sie kurz ab, so ist dieses ein Beweis, daß der Baum, wovon sie genommen wurde, schon über das gehörige Alter d. h. im Abnehmen (en decours) war. Die Dauben, die geflößt wurden, sind den übrigen vorzuziehen, wenn sie nur nicht eher gebraucht werden, als sie vollkommen ausgetrocknet sind. Der eigentliche Vortheil (weiterhin wird noch eines andern wichtigen Vortheils gedacht, wenn wir vom Faßgeruche sprechen werden) den man aus gut getrocknetem Holze ziehet, liegt darinn, daß die Dauben stark anschwellen, wenn man das Gefäß

fället, und man daher nicht zu befürchten hat, daß die Flüssigkeit austriefe.

Eine Daube, die benaget, wurmstichig, löchericht, oder dessen Holz gestreift (vergé), geädert (veiné) oder roth (rouge) ist, soll und darf nie gebraucht werden.

Zu den vielen in die Augen fallenden Fehlern gehört noch ein wesentlicher, welchen die Bötticher nicht sowohl aus Unwissenheit, als vielmehr um ihre Arbeit zu beschleunigen, ihren Fässern geben. Nämlich, sie nehmen wohl gar statt funfzig Dauben vielleicht nur die Hälfte, die nun aber desto breiter sind; Dauben von fünf bis sechs, ja, von sieben bis acht Zoll Breite, und zwar zu Fässern, die zwei- bis drittehalbhundert Bouteillen nur enthalten. Solche Dauben schwinden, werfen sich und zwar nie, oder höchst selten, nach außen zu. Jedwedes Gefäß, es mag groß oder klein seyn, muß, wenn es gut und dauerhaft seyn soll, in seinem Umkreise einen vollkommenen Zirkel beschreiben, und niemals wird man eine solche genaue Rundung antreffen, wenn der Arbeiter zu breite Dauben anwendet, denn diese werden in jedem Puncte der Vereinigung Winkel bilden. Der Arbeiter merkt den Fehler und verbirgt ihn dem Auge des Käufers, indem er die Holzdicke der Daube an dem Orte vermindert, wo sie mit den daran stoßenden Dauben eine scharfe Kante bildet. Es erklärt sich von selbst ohne weitere Auseinandersetzung, daß bei gedachtem Fehlern die Dauben sich werfen oder irgend eine Daube schwinden müsse.

Eben so viel läßt sich noch über die Böden und deren Sperre u. s. w. sagen. Doch dieses ist schon mehr, als hier eigentlich erklärt werden sollte. Allein es gehörte dazu, um die oben aufgestellte Behauptung zu begründen, daß die kleinern Gebinde das nämliche Holz, die nämliche Dichtheit und Dauerhaftigkeit fordern, wie die größern — nur freilich nach Verhältniß. Diese so wie jene werden

b) in eiserne Reife gelegt (der hölzernen Bereifung soll nachher noch besonders Erwähnung geschehen). Man thut wohl, wenn man dieselben erst dann anlegen läßt, nachdem die Fässer schon ein

Paar Jahre in Gebrauch waren. Diese Reife schützt man vor dem Roste durch einen Ueberzug von Firniß, oder dick eingekochten Leinöl.

c) Man thut auch wohl, wenn man selbst die Gebinde mit einem solchen Firniß oder mit Oelfarbe bestreicht. Denn in nassen Kellern hält dieser Ueberzug die Feuchtigkeit ab und sichert die Dauben gegen das Verderben, so wie derselbe in trockenen Kellern die vielen und weiten Poren des Eichenholzes verstopft und dadurch dem Verdunsten der weinichten Flüssigkeit vorgebeugt wird.

Um nun aber auch theils beim unverhofften Springen eines oder des anderen morschen Reifes sogleich Hilfe schaffen und theils ohne alle Gefahr — nöthigen Falls, die Gährung unterdrücken und sogenannte gefangene Weine machen zu können, muß man einen (oder mehrere) Schrauben-Reife oder auch besondere Ketten, welche man Züge nennt, bereit haben, um mittelst derselben die Fässer spannen und gleichsam einschnüren zu können, so wie man dann auch die Böden, um sie gegen die Gewalt des gefangenen und fortgährenden Weins zu schützen, mit Spangen verwahren und zu diesem Ende mehrere derselben überzwerch und in die Länge vor denselben anbringen muß.

2) Vorbereiten der Fässer für den Wein ist nothwendig, wie weiter oben schon erklärt und wie oben schon dafür einige Mittel angegeben wurden. Auf jene oben mitgetheilte Erklärung und Empfehlung der äußersten Reinlichkeit berufe ich mich auch hier, so wie auf jene Reinigungsmittel

a) des Ausspülens, Ausbrühens, Bähens u. s. w.

Hier soll nur noch nachgetragen werden wie man einem ganz verdorbenen Gebinde noch zu Hülfe kommen könne.

Eigentlich taugt ein ganz verdorbenes Gebinde zu nichts weiter, als zum Verbrennen; doch es kommt darauf an, in welcher Hinsicht man es ganz verdorben nennen müsse. Hier wird keineswegs ein Gebinde gemeinet, welches halb verfault und vermodert ist. Ganz

verdorben heißt auch ein Gebinde, welches für die weitere Anwendung zum Wein darum ganz unbrauchbar geworden ist, durch einen ihm fest inwohnenden Modergeruch. Das Modern der Fässer ist dem Kellermeister gar kein seltenes oder unbekanntes Uebel; den ein kleines Versehen, ja schon daß bloß unverspundet liegen, kann dieses so schädliche Uebel plötzlich veranlassen und ist es einmal da, so bleibet selten etwas anderes übrig, als das Faß zu einem ganz andern Gebrauche zu bestimmen.

Man hat Mittel dagegen zu ersinnen gesucht und ist so glücklich gewesen, folgende zu finden:

a) Man schwänke und bürste das verdorbene Faß mit einer starken und steifen Bürste möglichst rein aus. Wenn es wieder darauf eingeschlagen*) ist, so macht man siedendes Wasser, gießt es ein und zugleich damit, je nachdem das Faß klein oder groß ist, 1, 2 und 3 Loth kleingestoßene Galgantwurzel. Man spünde das Faß wohl zu und lasse es so 24 Stunden lang stehen, schwenke es aber in dieser Zeit, besonders anfangs, öfters um. Darauf leere man es aus, schwenke es mit frischem Wasser aus, brenne es mit Schwefel aus, und wässere es darauf, ehe man es gebraucht, noch etliche Tage ein.

b) Nach einem andern Vorschlage soll man das modrig gewordene oder mit Schimmel überzogene Faß ausbrennen, die anklebenden Ueberbleibsel des alten Weinsteins genau abkratzen und dann das Faß zweimal hintereinander folgendermaßen ausbrühen. In dem ersten Brühwasser läßt man viele Stücken von der äußern Rinde eines alten Eichbaums sieden, mit dieser scharfen Lauge das verdorbene Faß drei Stunden lang tüchtig ausbrühen, öfters hin und her wälzen und wechselsweise auf die Böden umstürzen. Damit nun aber auch nichts von der Schärfe der Lauge zurückbleibe; so schwenkt man das Faß nicht nur mit Brunnenwasser aus, sondern brühet es auch noch einmal auf die allbekannte gewöhnliche Art aus.

c) Das letzte Mittel muß sich bloß durch seine herrlichen Wirkungen empfehlen, welche auch wirklich mehr leisten, als man erwarten könnte. Es ist dieses

*) Darüber wird der nächste §. Erklärung geben.

Mittel folgendes Verfahren mit angegebenen Species: Man nimmt frischgefallenen Kuhmist und zwar so, wie er dem Körper des Thieres entweicht; verdünnt ihn in so viel lauem Wasser, daß die Brühe leicht durch einen großen Trichter abgelassen werden kann. Vorher aber löset man in diesem Wasser vier Pfund Kochsalz (Lenormand nennt Muriate de soude) und ein Pfund Alaun (Sulfate d'Alumine et de potasse) auf, so daß die ganze Mischung ungefähr den sechzehenten Theil des zu reinigenden Fasses ausfüllte. Diese Masse nun bringt man unter beständigem Umrühren mit einem **hölzernen** Spadel beim Feuer zum Kochen und gießet sie siedend in das Faß. Dieses wird sogleich fest verspundet und wohl sechs Minuten lang umgerüttelt, gewälzt und gestürzt, so wie man es beim Ausspülen pflegt. Dieses Rüttteln und Schwänken wiederholet man einen halben Tag hindurch von zwei Stunden zu zwei Stunden, öffnet nach jeder dieser periodischen Operationen den Spund, worauf aus der Spundöffnung jederzeit dicke Dämpfe mit Modergeruch emporsteigen. Nach 24 Stunden wird das Faß mit reinem Wasser ausgespület, welches man so lange wiederholet, bis das Wasser ganz rein und hell abfließt. Während dieser letztern Arbeit läßt man Wasser erwärmen, in welchem zwei Pfund Kochsalz und ein halbes Pfund Alaun gelöset sind, gießt dann diese Brühe ganz heiß in das Faß, rüttelt dasselbe sogleich tüchtig um und läßt es dann wohlverspundet stehen. Zwei Stunden darauf wird dieses noch laue Salzwasser abgelassen. Das Faß läßt man gut auströpfeln, dann bleibt es verspundet, bis es wieder mit Wein gefüllt wird. — Zusatz. Der Erfinder behauptet, daß Kuhmist besser, als Ochsenmist sey. — Lache wer da will, über diese Unterscheidung. Seit dem man aber in dem Reiche der Erscheinungen so gar Vieles Unerklärliche und Unglaubliche hat sehen und erfahren müssen; so kann man jene Distinction ohne mitleidiges Lächeln immer stehen lassen.

Das Willkommenste bei der Anwendung, welche Lenormand wiederholt machte, das Nützliche was er dabei noch entdeckte, ist: der auf einem so verdorbenen Fasse verdorben gewordene Wein, der vom Fasse einen unerträglichen

Modergeschmack erhalten hatten, wurde auf das nach oben beschriebener Weise gereinigte Faß gefüllt und dieser Wein dadurch — gleichfalls gereiniget.

Hierbei eine Nebenbemerkung. Jedes Faß, das ausgeleert worden ist, werde ja zeitig rein gemacht und zwar rein gemacht in der vollsten Bedeutung des Wortes. Dieses gilt besonders, wenn ein verdorbener Wein auf demselben gelegen hat. Es gilt aber auch vorzüglich von den Gebinden, auf welchen ein Wein gegohren hat; und da jeder Wein einen hefichten Bodensatz ablegt, so muß jedes Faß von demselben ganz rein gemacht werden und zwar bald. Ist erst dieser Bodensatz eingetrocknet, dann hilft alles Abschaben nichts. Das Ab- und Ausbürsten, das Ausspielen und Ausbrühen reicht immer noch nicht hin.

Ein Faß, das abgezogen werden soll, muß allezeit während Eines Tages z. B. auf Bouteillen gefüllt werden. Das Faß nimmt einen nachtheiligen Charakter an, wenn es lange einen leeren Raum behält. Nach dem Abfüllen wird es nicht blos sorgfältig und rein ausgewaschen wie angezeigt ist, sondern es muß auch mit einem Schwefellappen ausgetrocknet oder eingebrennt und darauf gut verschlossen werden.

Eine allgemeine und immer nöthige Vorbereitung der Gebinde ist die vorhin erwähnte durch

b) das Einschlagen — oder Einbrennen

Dieses nimmt man mehr vor, um den Wein zu vebessern; allein, wenn auch nicht alles Vorbereiten der Fässer des Weines wegen geschähe, so brennt man doch auch auf, um die Gebinde zu reinigen, ihnen das zu nehmen, wodurch sie dem Weine eine nachtheilige Eigenschaft mittheilen würden. Durch das Einbrennen schützet man sich nicht nur vor dem Schimmel, sondern entfernet auch den faulichten, sauern und jeden andern übeln Geruch aus dem Fasse. Man brennt mit dem Schwefel ein, um die Luft, die sonst faul würde, auszujagen und die Feuchtigkeit zu vertrocknen — denn jedes frisch ausgespülte Gefäß muß Einschlag bekommen. — Freilich auch die Fässer, worauf man Most zu schla-

gen gedenkt, brennt man ein, um die Gährung zu mäßigen und einige Zeit zu unterhalten und die hefichten und groben Weinsteintheile niederzuschlagen. Die nicht ganz vollen, oder angezapften Fässer brennet man ein, um die Luft auszutreiben und den entstandenen Schwefeldampf an deren Stelle zu setzen der die Ausdünstung des Weines und die Entstehung des Kahns verhindert u. s. w. Also man brennt wirklich auch auf, um blos dem Weine zu helfen, allein gleichfalls auch, um denselben diese Hilfe mittelbar zu geben und mithin das Faß zu reinigen und unschädlich zu machen. Eben darum wird hier des Einbrennens gedacht, wo von der Vorbereitung der Gebinde die Rede ist und ein Aehnliches wird mit mehr Ausführlichkeit weiter unten geschehen, wo von der Verbesserung der Weine wird gehandelt werden.

Was das Einbrennen selbst betrifft; so hängt man die angezündeten Schwefelschnitte in das leere Faß, verschließet dasselbe und läßt jene darin brennen. Die innere Luft dehnt sich aus und wird durch das Schwefelgas unter einem Pfeifen ausgetrieben. Man wiederholet dieses zwei- bis dreimal und dann läßt sich der Wein darauf schlagen. Man hat bei diesem Einbrennen nur darauf zu sehen, daß der Schwefelrauch nicht dem Fasse entweiche und dann, daß kein Schwefeltropfen sich bilde, herab auf die Bodendaube falle und hier liegen bleibe. Bei jedem Einbrennen zieht man mit der letzten Flamme die Kohle behutsam heraus — eine Vorsicht, die man freilich vorzüglich beim Aufbrennen des Weines zu beobachten hat. Auf

aa) die Schwefelschnitte

kommt freilich hierbei das Meiste an und zwar nicht nur, ob sie die beste Composition haben, als vielmehr ob sie mit derselben gut angemacht sind. Was

1) die Composition anlangt; so hat man deren verschiedene.

a) Zuerst die simpelste und zwar den bloßen reinen Schwefel selbst. Diesen, es muß schöner und gelber seyn, stößt man klein, thut ihn in einen glasurten Topf, in welchen man ihn über einem

gelindem Feuer von Kohlen zergehen läßt, so daß er flüssig ist.

Einige reinigen den Schwefel noch vorher, d. h. sie lassen denselben, klar zerstoßen, in einem Topfe eine gute Stunde lang mit ziemlich vielem Wasser sieden. Das Gemisch wird durch ein kleines Sieb darauf durchgeseihet, und dann getrocknet. — Andere lassen für denselben Zweck den Schwefel über gelindem Feuer zergehen, schütten ihn dann in frisches und reines Brunnenwasser, gießen darauf das Wasser ab, trocknen den Schwefel, und wiederholen die ganze Operation noch dreimal, schütten aber jedesmal den Schwefel in anderes Wasser. — Noch andere gießen ihn, wenigstens die zwei bis drei letztenmale, entweder in Branntewein, oder in ein oder das andere wohlriechende Wasser z. B. in Anis-, Fenchel-, Rosen-, Salbei-, Rosmarin-Wasser u. dergl.

b) Man preiset folgendes Recept zum Einschlag an (aber mit welchem Rechte? das muß noch bewiesen werden) 1 Pfund Schwefel, 4 Loth Zimmt, 2 Loth Gewürznäglein, 2 Loth Kardemome, 2 Loth Anis, 1 Loth Ingwer, 4 Loth Wißmuth, 1 Loth weißen Weihrauch, 1 Loth Muscatenblüthe, 1 Loth Muscatennüsse, 1 Loth Zitwerwurzel und 1 Loth langen Pfeffer. Wenn der Schwefel zergangen und durch das Wasser gereiniget ist; dann schüttet man die übrigen genannten Sachen wohl gestoßen hinein.

c) Rothen Schwefel zu machen oder, wie der vorhergehende, mit gepülverten Gewürzen und Mineralien zu versetzen, ist kostspielig — und wohl auch der Gesundheit schädlich. Darum lasse man den gelben Schwefel fließen, gieße auf 1 Pfund desselben 1 Loth Vitriolöl, und schmelze die reinen Theile des Schwefels wieder.

2) Die Schwefelschnitte daraus zu bereiten ist leicht. Man nimmt

a) entweder Hobelspäne von Haselnuß-Holz, welche Späne Einen Fuß lang und Einen bis drei Querfinger breit, dabei sauber, fein und dünne ausgeschnitten sind, oder

b) Streifen von Leinewand, Barchent, welche man von eben gedachter Länge und Breite schneidet, oder aber auch

c) Pappier, welches man dafür gleichsam zuschneidet.

Diese Späne, Streifen oder Schnitte ziehet man durch vorhin gedachten Schwefel, wenn er flüssig geworden ist und die Schwefelschnitte, oder der sogenannte Weineinschlag ist fertig. Man hat dabei nur darauf zu sehen, daß der Schwefel nicht zu dick aufsitze. Ein Schnitt z. B. von weißer grober Leinwand, der 6 Zoll lang und $\frac{1}{4}$ Zoll breit ist, mag nicht mehr als 1 Loth wiegen. Denn ist der gezogene Schwefel sehr dick aufeinander; so fällt er schmelzend herab in das Faß (in den Wein).

Viele, und man kann wohl sagen, die mehrsten, bestreuen die durch den geschmolzenen Schwefel gezogenen Schnitte, wenn der Schwefel noch warm, folglich noch weich ist, auf beiden Seiten, mit Specereien. Wenn z. B. der Schwefel zwei Pfund betrug so pulverisiren sie und mischen untereinander: 12 Loth florentinische Veilchenwurzel, 6 Loth Aniskörner und eben so viel weißen Weihrauch; 4 Loth langen Pfeffer und eben so viel Muscatenblüthe und 2 Loth Mastix. — Wiederum andere nehmen 4 Loth Anis und eben so viel Veilchenwurzel; 2 Loth Jngwer, eben so viel Paradieskörner, eben so viel Zimmtrinde; eben so viel weißen Weihrauch und eben so viel, nämlich 2 Loth Weinstein. — Jst nun ein oder das andere dieses Pulvergemengsels auf die Schnitte gestreuet; so ziehen sie solche zuletzt noch durch guten Weingeist.

Man hat außer diesen erwähnten Schwefelungsarten noch einige andere die man

bb) geistige Einschläge

nennt, und von welchen hier, außer dem oben schon angegebenen, folgendes nur noch kurz angedeutet werde.

a) Man durchräuchert nämlich entweder das Faß, ehe man den Wein darauf ziehet, mit Weihrauch oder Agtstein; oder man macht

b) recht starken Branntewein mit Gewürzen an, gießt dieses Gemisch in das Faß, zündet es an, und läßt es verbrennen; oder man steckt

c) einige Muscatennüsse, die man mit Gewürznäglein und Zimmt bespickt und mehrmals, nachdem sie jederzeit trocken geworden, in starkem Weingeiste oder gutem spanischen Weine getränkt hat, an einem Drahte angezündet, eine Spanne tief in das Spundloch, und drückt letzteres so weit zu, daß die Nüsse gehörig brennen können. Einen starken geistigen Einschlag wird man finden weiter unten, wo von der Verbesserung des Weins und von der Vermehrung seiner guten Eigenschaften die Rede seyn wird.

Doch bei diesem Mannichfaltigen muß die Wahl geleitet werden durch die Rücksicht auf den Gebrauch, welchen man von dem Fasse zu machen gedenkt und es kommt auf den Wein und auf die Sorte desselben an, welche man auf das einzubrennende Faß schlagen will, welche Art von Einschlag ihm nützlich ist, wohl gar, welche er verträgt. Drum mag darüber zu Rathe gezogen werden, was weiter unten in dieser Beziehung noch gewissermaßen nachgetragen wird.

d) Ueber die Zubereitung und Vorbereitung der neuen Fässer besonders.

Das Einbrennen der Fässer ist jene Verrichtung also, mittelst welcher man entweder blos mit Hülfe eines siedenden Wassers, oder mit gewissen darin aufgelösten Substanzen, den Ueberrest des Saftes von dem Holze des geschlagenen und in Dauben verkauften Baumes ganz, oder zum Theil nimmt, der dort noch in einem Zustande der Vertrocknung enthalten ist.

Es ist wichtig und nothwendig, daß die Dauben lange Zeit im Wasser liegen, ehe sie weiter für Fässer bearbeitet werden. Das Wasser löset fast den ganzen in der Daube enthaltenen Schleim und einen großen Theil ihres Färbestoffes und ihres adstringirenden Bestandtheils auf. Die schnellen Bewegungen des Wassers aber führen diese Theilchen in dem Maße fort, als ihre Auflösung vor sich gehet. Wenn man sich von

der Wahrheit dieser Thatsache überzeugen will; so nehme man ein ganz neues von Eichen-, oder Castanien-, oder andern Holze verfertigtes Faß, dessen Dauben aber nicht in fließendem Wasser eine Zeitlang gelegen haben. Man fülle dieses Faß täglich und zwar so lange mit Wasser, als dasselbe noch stark gefärbt wieder herausfließt, und zähle diese Tage. Eben diese Vorkehrung unternehme man nun mit einem Fasse von geflößten Dauben, und man wird sich überzeugen, daß die aus dem letztern Fasse fließenden Wasser im Verhältnisse der Zeitpunkte minder gefärbt sind und daß sie in wenig Tagen klar uud ohne Geruch herauskommen. Hieraus ist also deutlich zu sehen, daß der Wein, welchen man in das erstere Faß füllen würde, den adstringirenden Geschmack und den unangenehmen Geruch annehmen würde, den das fließende Wasser vom Holze getrennt hat. Der Wein ist vermöge seines geistigen Bestandtheilles unter allen Flüssigkeiten jene, die sich am vollkommensten mit Auflösung identificirt; aber eben weil er Geist enthält, und dieser, obgleich mit dem Weine vermischt, doch endlich die Peche auflöset, so folget, daß er nicht nur das Adstringirende des Holzes, sondern auch von dem Holzsafte den harzigen Geschmack des adstringirenden Schleimes und den pechigen Geschmack des Färbestoffes in sich sauge. Ferner sind auch die lang im Wasser gelegenen Dauben, wenn sie sonach vollkommen ausgetrocknet sind, für die Feuchtigkeit der Luft weniger empfänglich, weil die Bestandtheile, die diese anziehen würden, vernichtet sind. Endlich schwinden solche Dauben in der Folge der Zeit auch weniger.

Wie es denn nun immer sey, so ist doch zu rathen, ein Faß, welches aus ungeflößten Dauben von Eichen- oder andern Holze gemacht ist, mehrere auf einander folgende Tage hindurch mit frischem Wasser anzufüllen, es auszuleeren und dieses so oft und so lange zu thun, bis das Wasser farbe- und geruchlos herausfließt.

Weiß man aber gewiß, daß die Dauben hinlänglich geflößt wurden; so kann man sich damit begnügen:

1) daß man sie mit klarem und frischem Wasser ausspület, welches man alsobald wieder ausleeret;

2) daß man Kessel mit siedendem Wasser über dem Feuer halte, in welchem man auf ein Paar Bou-

teillen ein Pfund Kochsalz auflösen läßt. Von diesem siedenden und gesalzenen Wasser füllt man ungefähr drei Bouteillen in jedes Faß (vorausgesetzt, daß es 230 bis 250 Bouteillen enthalte) oder vergrößert die Menge dieses Wassers nach dem Verhältnisse des noch größern Inhalts der Gefäße oder umgekehrt vermindert es u. s. w. Nun verschließt man das Faß genau, beweget es auf allen Seiten herum, rollet es, damit das Wasser alle Punkte der innern Wände berühre. Nun stellt man es auf einen der Böden auf, rollet es aber eine Stunde darnach wieder, schwenket es aus und stellet es auf den andern Boden. Diese Verrichtung wiederholt man fünf bis sechs Mahl. Nun aber leeret man das Wasser aus, um an dessen Stelle siedenden Most einzuschütten, wie dieses weiter unten erklärt werden soll.

Dieses siedende und gesalzene Wasser gewähret zwei sehr große Vortheile.

a) Da das Faß genau verschlossen ist, so verdünnt es die darin enthaltene Luft sehr stark. Diese Luft strebet nun durch die kleinsten Ritzen zu entfliehen und man wird also dadurch leicht gewahr, wo das Holz gespalten oder gerissen ist, wo die Dauben schlecht schließen und wo der kleinste Ausgang übrig ist. Und auf solche Art läßt sich ein schlecht verfertigtes Faß leicht ausmustern und den Böttícher zurück stellen.

b) Das gesalzene und siedende Wasser löset die schleimige, seifenartige und färbende Substanz des Holzes, wenigstens bis zu einer gewissen Tiefe, besser auf, als das frische, ungesalzene Wasser. Die Salztheilchen dringen sich in die Poren desselben, fixiren dort den Ueberrest des adstringirenden und färbenden Theils und machen dadurch, daß der Wein, der sonach eingefüllt wird, weniger auf sie wirken könne.

Wäre der Alaun nicht viel theurer, so würde man lieber diesen, als Kochsalz dem siedenden Wasser beimischen. Meersalz aber zu gebrauchen, würde bei feinen und kostbaren Weinen eine sehr übel verstandene Sparsamkeit seyn.

Einige verwerfen das Salz und lassen Blätter der Pfirsichbäume oder anderer aromatischer Pflanzen, wie oben schon angegeben wurde, mit dem Wasser sieden.

Diese Zurichtung verbirgt wohl auf einige Zeit das Abstringirende und den übeln Geruch des Holzes, aber sie vermindert ihn in der That selbst nicht, weil sie keine Auflösung veranlasset.

Jenes gesalzene oder alaunte Wasser in dem Fasse kalt werden zu lassen, ist keineswegs rathsam. Fünf oder sechs Stunden, nachdem man es eingefüllt hat, läßt man es auslaufen und schüttet an dessen Stelle sogleich ein bis zwei Bouteillen gesottenen und noch siedenden Most ein, den man über dem Feuer sorgsam abgeschäumet hat. Nun verschließt man das Faß fest und treibet es auf die vorhin angezeigte Weise auf allen Seiten herum. Dieser Most kann unschädlich in dem Fasse kalt, ja selbst einige Tage darin gelassen werden. Will man nun die Fässer über die Lagerbäume aufstellen, so läßt man sie auslaufen, verstopfet sie, hebet aber diesen so gebrauchten Most auf und bedienet sich desselben, um geringe Weine oder Treſterweine zu verbessern. Die Fässer werden nun genau zugestopft, auf die Lagerbäume gestellt und sind zur Aufnahme des neuen Weines fertig.

Den Faßgeruch und Faßgeschmack (gout de fut) betreffend.

Daß man die weingrünen, alten und gebrauchten Fässer aufschlägt, von den vertrockneten Hefen, Weinstein u. s. w. reinigt, frisch bindet und darauf mit gedachtem Salzwasser ausbähe auf oben beschriebene Weise und zuletzt auch mit siedendem Moste für Aufnahme des neuen Weins zubereite, das versteht sich von selbst und ist auch oben weiters schon erklärt worden — gehört auch jetzt nicht hierher, wo von der Zubereitung des neuen Gefäßes die Rede seyn soll. Aber hier wird darum daran erinnert, um die Erfahrung aufzustellen, daß bei diesem Ausbähen, bei aller Vorsicht u. s. w. der hier nun eingefüllte Wein doch einen widrigen Geschmack oft annimmt und man bei jenem Ausbrühen doch noch nicht vor dem Faßgeruche sicher gestellt sey. Dieses rührt von dem Zustande des Fasses her, in welchem es war, als es ganz neu zum Gebrauch genommen wurde. Und eben darum wird hier der alten Gefäße gedacht, um noch ein Wort

über die Zubereitung der neuen Weingefäße noch nachzubringen.

Eine einzige mit dem F a ß g e r u c h behaftete Daube kann nämlich in wenig Tagen den Wein eines ganzen Fasses verderben. Die Winzer und Weinhändler kennen diesen so verdorbenen Wein genau und dieser Geruch oder Geschmack ist leichter zu bemerken, als zu beschreiben. Er hat keine Aehnlichkeit mit jenem eines umgeschlagenen oder faulenden, noch eines schimmeligen Weines; und kann man ihn mir irgend etwas verglei-chen, so ist es mit dem unangenehmen Geschmacke und Geruche, den die Ameisen in Alles geben, was sie berühren.

Wenn der Bötticher jede Daube beroche; so würde ihn die Uebung bald die fehlerhafte Daube zu erkennen geben und er würde eine solche lieber ausstoßen, als sich mit dem Käufer seiner Arbeit in der Folge in Unannehmlichkeiten einlassen; aber wie kann man von einer solchen Menschen-Classe dergleichen Genauigkeiten fordern? Umsonst hat man sich bemühet, den Ursprung des Faßgeruchs, der sich in einer Daube mehr, als in der andern sammlet, und die Mittel zu finden, die entweder ganz oder palliativ die daraus entstehende Verderbung heilen könnten.

Der Lyoner Arzt, d e V i l l e r m o z hat über diese Aufgabe eine befriedigende Auflösung gegeben. Er bemerkt, daß dieser Geschmack sich dem jungen Weine mittheile, wenn er in ein Faß gefüllt wird, in welchem mehrere Dauben, oder selbst nur eine den Faßgeruch haben. Daß dieser Geschmack sich in etwas weniger als einem Monate stark offenbare, oder auch damals, wenn man den Wein von seinen ersten Hefen abgezogen hat und wenn man diese Hefen in dem Fasse und das Spundloch offen läßt. Oft nimmt nun der Wein, der sonach in ein solches Faß gefüllt wird, wenn es gleich ausgespület und von den Hefen entlediget würde, den Faßgeruch an. Er schließet also daraus:

1) daß dieser Zustand des Holzes von seinem eigenen Safte herrühre, dessen gallertartiger und klebriger Theil faulend wird, ohne das Gewebe der Holzfasern anzugreifen.

2) Daß der eigentliche Faßgeruch nur bei jenem Holze oder Rinden sich einstelle, deren Säfte vorzüg-

lich

lich viele adstringirende Stoffe enthalten, bei dem andern Holze wird dieser Zustand Schimmel genannt. Die Fässer von Maulbeer- oder Ahornbaumholze u. s. w. theilen nie einen Faßgeruch mit.

3) Daß die Fäulung des gallertartigen Antheils des Saftes, der nach der Holzfällung sich eintrocknete, von neuem entweder vom Wasser, oder von der Feuchtigkeit aufgelöset werde, wovon das eine oder das andere zu jener Gattung von Fäulung führe, die dem adstringirenden Holzsafte eigen ist.

4) Daß dieser Faßgeruch weit gewöhnlicher bei solchen Dauben angetroffen werde, welche lange Zeit in einer mit schädlichen Dünsten angeschwängerten Luft gehalten werden und daß eine solche Luft insbesondere auf den gallerartigen Theil des Saftes wirket, der sich dieselbe damals vorzüglich eigen macht, wenn er aufgelöset ist.

5) Daß der Wein mit dem Faßgeruch eine stärkere Neigung zum Umschlagen, welches der Anfang der Fäulung ist, habe.

Es gnüget hier, aus dieser einfachen Angabe zu schließen, wie wichtig es sey, die Dauben, so bald sie aus dem Eichenholze u. a. dergleichen gehauen sind, sogleich reihenweise aufzuschichten, kleine Zwischenräume unter ihnen zu lassen, damit im ganzen Stoße der Luftzug herrsche und durch denselben nach und nach der Saft ausgetrocknet und jedweder Fäulung seiner gallertartigen Theile vorgebeugt werde. Auch dürfen die Dauben am untersten Theile des Stoßes nicht auf dem Boden, sondern sie müssen auf Lagerbäumen ruhen, wodurch auch der Luftzug vermehret wird. Das beste Mittel ist, die Stöße unter Schuppen aufzurichten; denn dort leiden sie nicht bald von der Austrocknung, bald von der Feuchtigkeit, und nichts trägt zum Verderbniß des Holzes mehr, als diese Abwechselung bei.

Die mit dem Faßgeruche behafteten Dauben kann man erkennen und zwar

a) aus ihrer trübern, mattern Farbe. Wenn diese Farbe in den concentrischen Holzlagen ungleich vertheilt, marmorirt und wellenförmig ist, und wenn der Mittelpunkt dieser Ungleichheiten einen gefaulten angefressenen Knoten darstellt, dann wird das Holz dem Weine den Faßgeruch mittheilen

b) Kann man sich von dieser bösen Eigenschaft des Holzes nicht genug überzeugen, so trägt man es in einen feuchten Ort und läßt es dort einige Tage. Man säget nun an einem Ende etwas weg und beriechet es an dem Orte, wo die Säge gegangen ist. Die hier entstandene Wärme gibt die üble Eigenschaft des Holzes zu erkennen. Bei einem beschlagenen Fasse, dessen Spundloch offen ist und welches durch einige Tage in einem feuchten Orte gestanden war, sey man gegen jedweden ungewöhnlichen Geruch, selbst wenn er angenehm ist, mißtrauisch. Nur muß man sich hier nicht von jenem natürlichen Geruche des Holzes oder des Rauches irre führen lassen, welcher letztere von den bei der Verfertigung des Fasses zur Erleichterung der Daubenbiegung angezündeten Späne herrührt. Es kann das Faß nach der Fäulniß, oder nach Schimmel riechen, ohne daß dieß ein Faßgeruch ist.

c) Ein sehr einfaches Mittel kann entscheiden, ob die verdächtigen Dauben den Faßgeruch haben. Man darf nämlich nur einige Späne von ihrer Oberfläche nehmen, in eine mit Wein angefüllte Flasche verschließen und darin durch 24 Stunden erweichen lassen, indem man die Flasche in einem mäßig warmen Orte aufbehält. Ist nun das Holz fehlerhaft; so nimmt der Wein der Flasche zuverlässig einen so starken Faßgeruch an, daß er von allen, die ihn kosten, erkannt werden wird.

Es gibt

Mittel den Faßgeruch abzuhelfen.

Frisches mit Kalk gesättigtes Wasser bringt diese Wirkung bei dem Holze von solchem Geruche hervor. Dieses Mittel hat man schon lange gekannt, aber vorhin genannter Villermoz hat sich noch überdieß durch vielfältige Versuche überzeugt, daß es dem Weine weder in seinem Geschmack, noch in seiner Güte und Farbe beeinträchtige, selbst dann wenn, man von solchen Wasser weit mehr beimischet, als geschwefelte Weine bedürfen. Wenn man die fehlerhaften Weine in ein gesundes Faß abgezogen hat, so genüget Eine Unze

Kalkwasser auf ein Pfund Wein. So ein Faß muß täglich durch zehn bis zwölf Tage nach einander gewältzt und gerollt werden. (Das Kalkwasser nennt man dasjenige, welches auf den gelöschten Kalk oben an schwimmet.) Kirwan bemerkt, daß sechs Vierundzwanzigtheile Wasser nur einen von Kalk auflösen; daß dieses Wasser mit den Weinen nicht in dem nämlichen Verhältnisse stehe, wie mit den mineralischen Wässern, denen es den prickelnden Weingeschmack nimmt, daß es die Weine der fixen Luft, die sie in um so größerer Menge enthalten, als sie jung sind, nicht beraubt. Die übrigen Säuren der nicht eingeschlossenen und schwerern Weine haben eine größere Verwandschaft zu dem Kalke; daher denn auch die Weinhändler, um den jungen Weinen, die man schnell trinken will, den Geschmack der alten Weine bald beizubringen, sich mit Vortheil des Kalkwassers bedienen. Auch nimmt es den alten Weinen die Herbe· Rauhheit und selbst die Härte, wenn sie deren noch haben, und doch beraubet es den Wein in keinem Zustande seiner Geistigkeit, oder irgend eines nützlichen, oder erhaltenden Bestandtheils.

Man kann auch durch das Spundloch brennende Kohle in ein neues Faß, oder in ein solches werfen, welches durch den eingelassenen Wein einen Faßgeruch angenommen hat. Man kann diese Verrichtung mehrere Tage hindurch und hinter einander wiederholen. Jedoch muß man jedesmal das Faß verspünden und wälzen. Der Endzweck, den man dabei hat, ist, die schädlichen Dünste, oder das faule Gas durch das Feuer verzehren zu lassen und sie also zu vernichten.

Der Vorlauf des Weines ist in einer Dosis von vier bis acht Pinten oder Bouteillen auf ein Faß von 200 bis 250 Bouteillen, nach Beschaffenheit des Weinfehlers, gleichfals sehr vortheilhaft. Die sehr gashaften weißen Weine verbessern die Weine mit dem Faßgeruche in einem Zeitraume von vierzehn Tagen. (Die Einlassung oder Beisetzung von fixer Luft bringet eben diese Wirkung hervor. Wird nicht gleich auf die erste Beimischung der gewünschte Erfolg erreicht; so wiederholet man die erste Vermischung zum zweiten und dritten Mahl. Einige Zeit darauf läßt man den Wein ab.

Das oxygenirte salzsaure Gas ist von allen luftförmigen Flüssigkelten das vorzüglichste Verbesserungsmittel und schadet in keiner Hinsicht der Gesundheit.

Für junge, mit am Faßgeruche behaftete Weine ist daß Kalk-Wasser; für schwache Weine, die Kohlensäure und die analogen Säuren derselben; endlich für alte Weine die den Faßgeruch durch ihrem Aufenthalt in einem neuen Gefäß angenommen haben, die oxygenirte Salzsäure zu wählen.

Um das bisher noch Beigefügte nicht vom Ganzen trennen zu wollen ist jetzt schon Etwas erklärt worden, was eigentlich in ein späteres Capitel gehört. Es wird also dort auf hierher verwiesen werden müssen.

Einen schimmeligen Geschmack

nehmen bisweilen die Fässer an, wenn sie leer und offen in einem feuchten, wenig luftigen Orte gestanden haben. Man nehme dann ein faustgroßes Stück ungelöschten und gut calcinirten Kalk auf ein Faß von ungefähr 200 bis 250 Bouteillen, wirft es in kleinen für das Spundloch angemessenen Theilen in das Faß. Nun läßt man nach und nach eine zureichende Menge Wasser, um den Kalk aufzulösen, hinein, verschließt aber das Faß nach jedem Eingusse. Eine Stunde darauf gibt man noch acht bis zehn Bouteillen Wasser hinzu, verschließt es und bewegt es auf allen Seiten herum. Eine Stunde darauf rollt man es von neuem und sofort drey bis viermal. Dann läßt man das Wasser ausfließen und gibt neues hinein und wiederholt dieses so lange, bis es helle herausfließt.

Ungeachtet der hier angezeigten Heilmittel wird es immer klüger seyn, sich lieber keiner fehlerhafter Gefäße zu bedienen, vorzüglich, wenn sie in einem Lande in mäßigem Preise stehen.

Will man vielen, von der Feuchtigkeit verursachten Zufällen vorbeugen, so muß man das Faß, sobald es leer ist, aus den Keller ziehen, alle flüssigen Hefen ausfließen lassen und es wohl zugespundet in einer luftigen aber nicht feuchten Schuppe aufstellen. Auf diese Art werden die Reife, vornehmlich wenn sie aus dem soge

nannten weißen Holze gemacht sind, länger dauern, weil solche Reife mehr der Fäulung unterworfen sind, als jene z. B. von Castanienholz oder andern.

Bei dieser Gelegenheit mag hier noch eine Bemerkung mitgetheilt werden, weil sie sich hier wie von selbst darbietet und einen ganz passenden Ort übrigens nicht finden kann. Sie betrifft

e) die Keile (die Zwickel)

welche auf den Lagerbäumen den Fässern noch gegeben werden, damit sie fest liegen. Diese Keile befestigen nicht nur, sondern sie dienen auch dazu, das Faß gegen vorn zu etwas Weniges zu neigen. Es ist wahr, daß sie sehr bequem sind und sehr leicht angebracht werden können; allein man muß ihren Gebrauch verwerfen, denn sie bewirken etwas, für welches man noch keinen Nahmen hat und das dem Knochenfraße gleicht. Man hat bemerkt, daß alle vier Keile in den Punkten der Berührungen des Fasses jenen Zustand eines trocknen Knochenfraßes veranlaßten, oder auch daß nur ein oder zwei Keile dem Fasse diesen Fehler brachten. Der Berührungspunkt des Reifes hatte nehmlich sich angefressen und zerfiel in Staub, das von dem Reife berührte Holz wurde gleichfalls angefressen und sein Staub war in dem Maße feucht, als das Uebel in die Dauben drang und sich dem Weine näherte. War nun die Daube tief genug ausgefressen; so schwitzte der Wein durch und rann am Ende aus.

Diese Erscheinung hat man nie bemerkt, wo die Fässer mit Steinen und nicht mit Holzkeilen unterstützt waren. Kann man also nicht behaupten, daß die Ursache dieser Anfressung, die bloß örtlich und nur einige Linien breit ist, von einer Feuchtigkeit herrühre, die eine örtliche Gährung veranlaßt, woraus eine Wärme entstehet, die das Holz angreifet. So viel ist gewiß, daß die Anfressung weit weniger in das Holzgewebe des Keils, als in jenes des Reifes und der Daube dringe. Man hilft diesem Nachtheile, der ungezweifelt zu einer Menge Schlußfolgen aus ähnlichen Fällen führet, damit ab, daß man sich statt der hölzern, steinerner Keile bedient.

f) Die Reife (hölzernen)

an den Fässern sind keine gleichgültigen Sachen und sie verdienen die größte Aufmerksamkeit. Die besten sind aus Castanienholze geschnitzt. Weniger vorzüglich sind jene aus Eichen-, Espen-, Haselnuß-, Pappel-, und endlich aus Weidenholz. Die Seltenheit des Castanienholzes hat gemacht, daß man zu den übrigen Holzgattungen seine Zuflucht nahm. Die Reife gehen immer an der Rinde und im Splinte zu Grunde. Sie werden von Insecten gestochen, die ihre Eyer hinein legen, aus welchen hernach kleine Würmer heraus kriechen. Bis zu dem Zeitpunkte, da sich diese Würmer in geflügelte Insecten umwandeln, leben sie immer auf Kosten des Splindes, den sie umgeben. Die Rinde bleibt ganz oder beynah vollkommen unberührt. Sind die Keller oder Vorrathsgewölbe feucht, so saugen sich diese Wurmstiche mit Wasser an; der Reif fängt an zu faulen und zerspringt endlich. Die Eigenthümer also, welche glücklich genug sind, das zur Verfertigung der Reife taugliche Holz zu besitzen und die deren für ihre Weingeschirre benöthiget sind, werden sehr wohl daran thun, wenn sie zu diesem Gebrauche solches Holz wählen, welches vom Herzen des Baumes genommen ist, oder wenigstens die Rinde abschälen und mit dem Schnitzemesser der Splint wegnehmen lassen. Solche von Castanienholze verfertigte Reife werden zehnmahl länger als andere dauren.

g) Die Spunde.

Da die Oeffnung der Fässer nothwendiger Weise vollkommen rund ist, weil das Loch mittelst eines Bohrers zirkelförmig gemacht wird; so muß auch der Spund genau dieselbe Form haben und an seinen Rändern vollkommen gerundet seyn. Hat er aber hervorspringende, noch so gut abgeplattete Winkel; so wird ihn doch der Hammer niemals so fest in das Loch schlagen können, daß er in allen Puncten dessen Umkreis berühre. Also wird immer ein freyer Wechsel

zwischen der atmosphärischen Luft und jener, die in dem Fasse enthalten ist, Statt haben. Es kann daher niemand wundern, wenn man öfters ganz volle Weingefäße antrifft, die sauer geworden. Dieses kommt mit daher, daß der Wein, nachdem er einem Theil seines Gaßes verlohren, eine gewisse Quantität atmosphärische Luft einsauget, sie sich eigen macht, mit der noch übriggebliebenen fixen Luft vereiniget und also sauer wird. In diesen Falle ist jedes volle Faß, welches die atmosphärische Luft einsauget, immer von außen naß.

Um den Fehlern des Spundes so viel als möglich abzuhelfen pflegt man ihn mit gehechelten Flachse zu umwinden. Allein dieses Mittel ist nicht zureichend; denn der Flachs füllet nur schwach die Krümmung aus, preßt aber stark die winkelichten Theile.

Der kürzeste Ausweg ist, die Spünde auf der Drehbank arbeiten zu lassen. Das Holz muß fest und sehr trocken seyn.

Der Spund darf nicht höher aus dem Fasse emporstehen, als die Reife sind, die am nächsten bei der Spundöffnung stehen, ja, er soll auch niedriger seyn.

Die neuen Spunde legt man an die Kufe, in welchen der Most gährt und zwar so lange, als die tobende Gährung dauret. Wenn der Wein abgelassen wird, so nimmt man sie heraus, legt sie an einen trocknen Ort in den Luftzug. Der Wein dringt in die Spünde, nimmt dem Holze alles Adstringirende und man kann sich hernach derselben mit der größten Zuversicht bedienen. Wenn es nun gilt, mit denselben die Spundöffnung zu verwahren, so genüget es ihren untersten Theil mit einem Stück Leinwand zu umwickeln.

Noch ließe sich eben so viel und noch mehr sagen von den übrigen Kellergeräthschaften, besonders von den großen Weinbehältern, Fudern; Ferner von den Blasebälgen und deren besondere Einrichtung; von der Pumpe; von den Röhren; von den Kannen, Trichtern, Wannen u. s. w. über jegliches und über anders dergleichen lassen sich nöthige und wichtige Erinnerungen, Bemerkungen und Verbesserungen machen. Doch wer diesen weitern Unterricht bedürfen sollte, wird ihn leicht ihn weitläuftigen Schriften über

den Weinbau finden, und namentlich z. B. im zweyten Bande der theoretisch=practischen Abhandlung über den Weinbau von den Bürgern Chaptal, Rozier, Parmentier und Dussieux. Auf diesen mag hier also verwiesen werden und somit dieser Abschnitt geschlossen seyn.

A. Behandlung des jungen Weines

und zwar

I. in seiner ersten Periode.

1) Welcher Wein heißt junger Wein?

Es wäre freylich zu bestimmen, was hier unter jungen Weinen eigentlich für einer gemeint werde; denn es ist relativ und man nennt oft den einen jungen Wein, der schon mehr als ein, zwei, drei Jahr alt ist. Dieser Sprachgebrauch bezieht sich eigentlich auf die Reife des Weines und zwar mit Recht und Grunde. Ein Burgunder Wein kann alt heißen, während er nicht einmal so alt ist, als ein Rheinwein der jung noch genannt wird. Eben darum muß wohl eine Erinnerung oder Erklärung diesem Kapitel voraus gehen, was hier für ein junger Wein gemeint sey, oder was unter jungem Weine verstanden werde. Denn wenn man auch wüßte was man z. B. in Frankreich jungen oder neuen Wein nennte; so würde man drum noch nicht wissen, ob auch hier nach der französischen Nomenclatur gesprochen sey. In Frankreich hält man den Wein für neu, der nicht über einige Monate alt ist, und gibt für alt, der sich schon über ein Jahr abgelegen hat. Allein dabei macht man doch unter den neuen Weinen wieder einen Unterschied und zwar unter ganz frisch gemachten und schon ein Paar Monate alten. Und wenn wir von alten Weinen reden, so machen wir einen Unterschied nach den Sorten und in Beziehung auf den Grundsatz daß nicht alle Weine einerley Dauer fähig sind und nicht alt werden können; mithin manche Sorte alt heißen

müssen, welche ein Alter hat, das bei einer andern Sorte noch für Jugend gilt. Darum hebe dieser Abschnitt mit der Erklärung an was unter jungem Weine hier verstanden werde.

Junger Wein, nicht so sehr der Reife, als vielmehr seinem Alter nach, wird hier gemeynt. Sobald der Rebensaft oder Most durch Gährung zu Weine geworden ist, ist er Wein und zwar junger Wein.

Doch, immer noch unbestimmt genug. Gewissermaßen dürfte man diesen jungen Wein schon auf der deutschen Kelter oder in der französischen Mostkufe finden. Will man aber diesen wohl Wein nennen? — Ey, und das möchte ich fast.

Nämlich; nach der deutschen Weise brauset der Most in den Fässern, auf welchen er nach dem Keltern geschlagen wurde d. h. er geht eine tumultuarische innere Bewegung ein, um sich von fremden Theilen los zu machen und sich zu reinigen. Nach der gemeinsten Behandlungsart wirft er sie durch die Spundöffnung als Hefen aus — er wird dabey öfters aufgefüllt d. h. ihm wird die verlorne Menge durch Auffüllen, bloß darum ersetzt, damit er in jenem Geschäfte für gedachten Zweck seinen Ausweg nahe behalte — oder unterläßt man ersteres, so sammlet sich das, was er als etwas ihm Fremdes auf seine Gränze — hier, Oberfläche auswirft und sinkt späterhin als todtes Gut auf den Boden — auf die entgegengesetzte Gränzen. Die größte Menge der Theile, die anfangs, da er Weinbeersaft und Most war und hieß, ihm als gleiche, nicht bloß verschwisterte, Theile angehörten, hat er jetzt als obgleich verwandte, doch ihm nicht zugehörige und sein Wesen nicht constituirende Theile, aus seiner Mitte verwiesen, als Fremde von seiner Wesenheit ausgestoßen, von sich entfernet; denn er ist ja nicht mehr, was er wahr — er ist Wein; — nicht mehr Most, ist Wein.

Nach der sogenannten französischen Weise schwimmt der Rebensaft in seinen Hülsen, die bloß als Behälter ihm dienten, als er zeitigte. Diese sind ihm fremder noch, als die vorhin erwähnten Hefen — sind ihm so fremd als die Eyerschale dem lebendig gewordenen Huhn. In

seinem Streben edler zu werden und im Toben das Fremde zu entfernen, füllt er seine alte Wohnung mit seinen weiland Verwandten an, wenn sie nicht leiden wollen, daß er auf ihren Häupten throne — kurz, er hat sich verändert, und einem höhern Stande gehört er an; auf seiner Gränze wohnen alle, die nicht mehr zu ihm gehören — er ist Wein; nicht mehr Most, ist Wein.

Jener, auf deutsche Weise schon längst eine neue Wohnung bezogen, hat nichts vor diesem letztern voraus, denn auch er bekommt einen ähnlichen Aufenthalt, seinem neuen Stande angemessen. In beiden wirkt der brausende Stolz; in beiden ist das ungestümme oder unbarmherzige Bestreben Vater und Mutter, Brüder und Schwestern nicht bloß zu verachten, sondern zu entfernen, und auch den Schatten von denselben aus sich auszutilgen. Dieses Streben ist freilich Etwas, das sie schon früherhin äußerten, aber doch vorzüglich in ihrem neuen Stande, nämlich, im Weinzustande, sichtbar werden ließen — seitdem sie, wer sollte es glauben, edler geworden waren! gerade als ob der Adel im Verachten und anderer, Gleichgeborner, selbst Verwandter bestünde!! Also — um wieder zurück zu kommen — mag es immerhin seyn, daß der auf deutsche Weise schon auf längere Zeit in einem Fasse einquartirte Wein, das hier angefangene Verweisungswesen lange noch immer forttreibet, und der in einen ähnlichen Aufenthalt, nach französischer Weise versetzte, das Betragen beibehält, das er in seiner Kufe nach und nach lernte und lärmend ausübte — sie sind beide späterhin und noch weiterhin das, was sie seit diesem veränderten und nur angenommenen Betragen waren, sind edel seitdem sie sich höher setzten — ohne Bild! der Wein ist nicht vielleicht erst Wein, nachdem er auch die stille Gährung geendet und allen Weinstein noch abgelagert hat, sondern ist Wein, nach Vollendung der schlechthin sogenannten Gährung; und heißt und ist junger Wein, wenn er kaum diese überstanden hat.

Und dieser ist es, welcher hier gemeinet wird; also der Wein, den man zum erstenmal zuspünden kann, mag es immerhin auch seyn, daß dieses noch

nicht ganz fest geschehen darf. Wäre die Rede hier von fertigem Weine: so dürfte freilich nicht an jene Flüssigkeit gedacht werden, die eben von der französischen Mostkufe abgezogen wird. Allein wir wollen hier vom jungen Wein sprechen und die Geschäfte angeben, welche ihre Pflege nöthig macht, zugleich die Art und Weise, wie die letztern am zweckmäßigsten eingerichtet und besorgt werden; und eben darum gilt es jetzt dem gegohrnen, nur aber noch nicht zur Ruhe gekommenen Weine.

Als Nachtrag zum letzten Abschnitt und als Uebergang von diesem auf den gegenwärtigen stehe hier noch folgendes:

Nach französischer Weise wird der gegohrne Wein von der Kufe auf Fässer gebracht. Die Flüssigkeit über dem Bodensatze in der Kufe nennt man in Bourgogne den Vorlaß (Surmont). Man ziehet denselben sorgfältig ab, giebt ihn in Fässer von 120 Kannen (pots) oder in Halbfässer von 60. Dieser Surmont giebt den zartesten, geschmackvollsten und am wenigsten gefärbten Wein.

Hat man nun allen Wein aus der Kufe rinnen lassen, so bleibet nur noch der Hut, der sich fest auf dem Satze gelegt hat. Dieser, wie jener, zusammen genommen, bildet die Trester, welche aber noch Wein enthalten, den man in ziemlicher Menge gewinnt, wenn man sie unter die Presse giebt. Da aber jener Theil des Hutes, welcher der Berührung der atmosphärischen Luft ausgesetzt war, ganz gewiß und besonders damals Säure angenommen hat, wenn die Weinlese oder Weinbeermasse lange in der Kufe gestanden; so nehme man mit aller möglichen Sorgfalt die erste Schicht des Hutes hinweg, um sie insbesondere auszupressen, woraus man einen sehr guten Essig erhalten wird.

Den übrigen Satz der Kufe trägt man zur Presse, mischet aber den Wein, der bei dieser Arbeit abfließet mit jenem in dem Fasse. Hierauf öffnet man die Presse, und zerhacket mit einer schneidenden Schaufel, die in einer Dicke von drei bis vier Zoll ausgebreiteten Trester. Was zerhackt ist, wird der Mitte zugeworfen, und von neuem gepreßt. Nun hauet man noch einmal und preßt zum drittenmal.

Der Wein vom ersten Behaue (la premiere taille ou coupe) ist der stärkste; jener vom dritten sehr hart, rauh, herbe und sehr gefärbt.

Will man die Trester auf Essig benutzen; so läßt man es bei einem einzigen Behau bewenden. Manchmal mischt man diese drei Behau-Weine unter einander, und füllet sie in abgesonderte Fässer, um einen gefärbten und dauerhaften Weine zu haben. Oder man mischet sie auch mit dem Vorlaß-Wein, wenn man demselben Farbe, Kraft und einen etwas adstringirenden Geschmack verschaffen will.

In Champagne mischt man den Wein der ersten Presse (vin de l'abaissement) mit jenen von den zwei folgenden Behauen.

Der gepreßte Wein ist immer um so weniger gefärbt, als er schwächer und schneller gepreßt wurde. Solchen Wein nennt man in Champagne vins gris. Der sogenannte Oeil de perdrix ist der Wein, der von dem ersten und zweiten Behaue kommt, und der vin de taille kommt von dem dritten und vierten. Dieser letztere ist der gefärbteste, aber nicht der angenehmste.

2) Der junge Wein muß häufig aufgefüllt werden — seine Gährung muß unterhalten werden.

Sobald der, nach deutscher Art auf dem Fasse gährende Most zu brausen aufgehört hat; so wird die Spundöffnung zugeschlagen und das vorher so oft geschehene Auffüllen ist jetzt weniger nöthig und kann, je nachdem die Umstände sind, anfangs nur alle Woche einmal und immer späterhin (nach 4 Wochen) alle 14 Tage einmal Statt haben — wie schon oben erklärt ist. Mit dem Weine, welcher nach französischer Art auf der Kufe seine Haupt-Gährung vollendet hat, ist hierin das nämliche Verhältniß. Denn so wie man diesen Wein in die Fässer füllt, hört man ein schwaches anhaltendes Zischen, das durch Bläschen von kohlenstoffsaurem Gas bewirkt wird, welches aus allen Theilen der Flüssigkeit entweicht. Es entstehet an der Oberfläche ein Schaum, welcher durch das Spundloch abläuft, weshalb das Faß auch immer sorgfältig voll

erhalten werden muß, damit der Wein sich reinigen könne. Anfänglich darf man in das Spundloch nur ein Weinblatt stecken u. s. w. Das Alles ist oben schon erinnert. So wie sich die Gährung vermindert, so setzt sich auch die Flüssigkeit. Hierauf muß man wohl Acht haben und aufs Neue wieder Wein zugießen, d. h. den Wein auffüllen, und zwar muß das im ersten Monate täglich geschehen und weiterhin immer seltener. So, sage ich, ist es auch mit dem nach französischer Weise behandelten; denn so verfährt man in Frankreich unter andern auch mit dem vortrefflichen Hermitage-Wein. In Champagne läßt man die blaßrothen Weine (vins gris) zehen bis zwölf Tage in den Fässern gähren, und wenn sie keine Blasen mehr aufwerfen, so spündet man die Fässer zu, läßt aber doch ein Luftloch zur Seite, das man Broqueleur nennt. Dieses wird acht bis zehn Tage nachher durch einen hölzernen Zapfen verstopft, den man aber nach Belieben ausziehen kann. Siehe das alles ausführlicher weiter oben.

Der Wein hat jetzt den letzten Grad seiner Ausarbeitung noch nicht erhalten, denn er ist noch trübe und gährt immer noch fort. Da aber diese Fortsetzung der Gährung weniger heftiger ist, so wird diese Periode die unmerkliche Gährung genannt. Im Anfange dieser Periode wird also, wie vorhin noch erinnert wurde, dem Weine wöchentlich ein kleiner Zusatz gegeben, und in der Folge beständig alle Monate zweimal.

Wenn die Weine nicht genug Körper haben, nicht glatt sind, oder wenn sie zu sauer sind, wie in kalten und feuchten Jahren (oder wenn sie zu süß und dick sind, welches in heißen und trocknen Jahren — nur nicht bei uns — der Fall ist); so rollt man die Fässer 25 Tage nach dem Herbste fünf oder sechs mal herum, um die Hefen mit dem Weine wohl zu vermengen und die Gährung zu erneuern. Dieses wiederholt man alle Woche einen Monat hindurch einmal.

Das ist selbst die Weise der Weinbauer in Champagne. Denn die Gährung der Champagner-Weine, welche man mousirend haben will, muß lange fortdauern. Man glaubt, daß sie beständig fortgähren

können, wenn man sie vom Herbste an bis zum Maimonate auf Bouteillen füllt. Je früher dieses geschiehet, desto stärker mousiren sie. Auch versichert man, daß sie jederzeit gähren, wenn sie zwischen dem 10. und 11. März auf Bouteillen gefüllt werden.

In Bourgund spündet man das Faß zu, sobald als die Gährung nachläßt, und bohrt in der Nähe des Spundes ein kleines Loch ein, das man mit einem hölzernen Nagel, den man Fausset nennt, verschließt. Es wird solches von Zeit zu Zeit geöffnet, um das übrige Gas herauszulassen — wie auch schon gemeldet.

In den Gegenden von Bourdaux fängt man an, den Wein acht bis zehen Tage, nachdem man ihn aufs Faß geschlagen hat, aufzufüllen. Einen Monat darauf spündet man das Faß zu und füllt es acht Tage auf. Im Anfange wird der Spund nur schwach eingesetzt, nach und nach kann man ihn aber ohne Gefahr fester einschlagen.

Das Auffüllen selbst geschehe so, daß man alles reinlich besorgt, und alles um die Spundöffnung her gehörig abwischt und abtrocknet. Ferner behutsam, daß man alles Pochen und Hämmern vermeidet, um nicht den hefigen Bodensatz in Bewegung zu bringen. Daß vorhin als Mittel die Gährung zu unterhalten, ja zu erneuern, des Wälzens und Rollens der Fässer gedacht wurde, gehört zur Ausnahme und paßt blos für zugleich angezeigte Fälle. Das Unterhalten der Gährung betrifft hier das Nicht-Stören der unmerklichen Gährung. — Drittens geschehe das Auffüllen mit gutem Weine.

3) Das Abziehen von den Hefen — erster Zug.

Wenn der Wein ein paar Monate so gelegen und gleichsam im Stillen gegohren hat; so wird er abgezogen zum erstenmal. Man nennt dieses erste Ablassen zum Unterschied von dem Abziehen, das weiterhin Statt hat, das Abziehen von der Mutter oder das Abziehen von der Hefen. Sobald sich nämlich die Gährung gestillet hat, und die ganze Masse der Flüssigkeit einer bestimmten Ruhe genießt, so ist de

Wein fertig. Aber durch das **Klarwerden** erlangt er neue Eigenschaften. Dieses ist ein Mittel, ihn vor dem Umschlagen zu verwahren.

Das Klarwerden geschieht von sich selbst durch Zeit und Ruhe. Es entstehet nämlich nach und nach auf dem Grunde und an den Seitenwänden des Fasses ein Satz, welcher dem Weine alles nimmt, was nicht im Zustande einer vollkommenen Auflösung sich befindet, oder Fremdartiges darin ist. Diesen Satz nennt man das Lager, die Mutter, die Hefen — ein verworrenes Gemengsel von Weinstein, von Fiberstoff ähnlichen Materien und von Färbestoff.

Allein diese Materien, wenn sie auch gleich im Fasse gesetzt und aus dem Weine niedergeschlagen sind, können sich doch mit jenem durch die Bewegung, durch die Veränderung der Temperatur u. s. w. vermischen, und dann können sie in ihm, nebst dem, daß sie seiner Eigenschaft durch das Trübwerden schaden, auch eine neue Bewegung zur Gährung veranlassen, die ihn leicht in Essig ausarten macht. Um diesem Fehler zuvor zu kommen, wird der Wein abgezogen. In so fern er dadurch von den fremden Theilen, die er abgelagert hat und auf welchen er gewissermaßen ruhet, abgelassen, frey gemacht wird und abläuft, in so fern nennt man das in einigen Gegenden auch **abklären**, durch welchen Ausdruck gewöhnlich aber bei uns etwas ganz anders bezeichnet wird, wie sich weiter unten deutlicher ergiebt.

a) **Wann.**

Obgleich dieses Abziehen von manchen abklären genannt wird; so ist der zum erstenmal abgezogene Wein drum noch nicht ganz klar oder: so folgt noch nicht, daß er völlig klar seyn müsse, ehe er abgelassen werde. Man nimmt diese Arbeit des Abziehens gewöhnlich im ersten Viertheil des Märzscheins vor, zu welcher Zeit gar oft die besten sogar der französischen Weine noch nicht recht klar sind. Aber das hindert doch nicht, den Wein von seinem Hefen-Lager frei zu machen.

Einige ziehen den abgebrauseten Most sogar noch vor Weihnachten auf anderes Gefäße. Man meint

eben, wenn der Wein ein Lagerwein werden soll, den man durchs Abliegen zu größerm Werthe bringen will, so müsse man ihn vor oder auch bald nach Weihnachten von der Mutter ziehen. Man siehet es jetzt in Frankreich und der Schweiz, in Ansehung solcher Weine, welche nicht vorzüglich substanziös sind, für ein gefährliches Vorurtheil an, daß sich diese Weine besser auf der Mutter, als ohne dieselbe erhalten lassen sollten. Die Erfahrung hat bewiesen, daß alte Weine durch die Mutter oder das Lager verdorben werden und daß diese niemals schöner und lebhafter sind, als wenn man sie von der Mutter abgezogen hat. Man ziehet deswegen überall (mehrmals) ab und nirgends läßt man die jungen Weine auf seinem Hefen liegen. Dieses unternimmt man in Frankreich an mehrern Orten in der Mitte des Dezembers. Doch verschieben die meisten diesen (ersten) Zug bis kurz vor der Zeit, wo der Saft wieder in die Weinreben tritt. Ueberhaupt beobachtet man für das Ablassen der Weine in mehrern Weinländern eine bestimmte Jahreszeit, und es gründet sich diese Gewohnheit wahrscheinlich auf beständige und beachtenswürdige Beobachtungen von Jahrhunderten. So läßt man auf der Hermitage den Wein immer im März; in Champagne in der Mitte des Februars und wie vorhin noch erinnert wurde, an manchen andern Orten vor Weihnachten noch ab u. s. w. Was den schweren Rüdesheimer Bergwein betrifft; so ist es für diesen, so als für andere fette Rheinweine, nach der allgemeinen Meinung sehr zuträglich, wenn sie zu erstenmale gegen Lichtmeß, zu Anfang des Februars, abgezogen werden.

Uebrigens giebt es auch Ausnahmen, welche das frühe Abstechen nicht wohl zulassen, vielmehr und im Gegentheile verlangen, daß der Wein eine Zeitlang über seinen Hefen stehen bleibe. Wenn nämlich, der Wein von frühen Traubensorten, vorzüglich aus niedrig liegenden jungen fetten Weinbergen genommen worden, der Most vielleicht unter der Kelter gebrauset, oder der Wein bei der Gährung viele geistiche Theile verloren hat, und endlich, wenn bei der Weinlese, oder nachdem die Trauben bereits in den Tretbottich gebracht worden, Regenwasser unter den Most gekommen ist — in

allen

allen diesen und ähnlichen Fällen ist es nöthig, daß der Wein länger auf seinen Hefen stehen bleibe, und die mit den erdigten, oder sonst fremden Theilen niedergesenkten Theile, welche zu seiner innern Güte beitragen, durch die unmerkliche Gährung auflöse und wieder an sich nehme. Also

a) der Zustand

des Weines selbst entscheidet hier. Dieser muß berücksichtiget werden und man muß die so eben angegebenen Verhältnisse wohl unterscheiden. Ueberhaupt, obgleich weiter oben erwähnt wurde, daß die Trübe des Weins kein Hinderniß werden dürfe für den Abzug, und manche mit Vortheil denselben beschleunigten; so ist doch, was besonders unsere deutschen Länder betrifft, das längere Warten eher anzurathen, als zu verwerfen. Z. B. in den Jahren 1768 und 69 wollte sich der Wein nach dem Brausen nicht setzen und hell werden; besonders 1768 dehnte er sich sehr und ward erst nach Ostern zum Zuge tüchtig. Diese Schwierigkeit entsteht, außer den vorhin angezeigten Ursachen, von der Witterung, die bei der Läuterung der Trauben gewesen ist, oder auch von der Unsauberkeit der Gefäße selbst. Also nochmals: man ziehe auch den ersten Zug nicht ohne Noth, oder andere gültige Gründe, schon dann, wann der Wein noch in besonderer Arbeit ist. Es hieß ja oben so nur, wenn der Wein ganz und völlig klar ist, was durchaus niemals der Fall seyn kann. Und überdies wurde zuletzt noch gesagt, daß dieses Abziehen blos dann Statt haben möge, wann der Wein gewissermaßen in Ruhe sey. Der auf französische Weise gemachte Wein fordert, daß man ihn nicht eher umfülle, bis er vollkommen fertig ist. Ist er noch herbe und hart, so muß man ihn auf dem Lager die zweite Gährung aushalten lassen, und ihn nicht vor der Mitte des Mai's abziehen. Man kann ihn sogar, wenn er noch immer herbe bleibet, bis zum Ende des Junius in diesem Zustande lassen. Manchmal geschieht es, daß man ihn wieder auf das Lager legen und alles stark unter einander rühren muß, um ihm dadurch einen neuen Anlaß zur

Gährung zu geben, welche ihn vervollkommnen kann. Also man wird dieses und das oben gegebene Wort zu deuten und nach Umständen anzuwenden wissen.

Jetzt schon werde Etwas angeführt, das seinen Platz eigentlich weiter unten haben sollte. Nämlich: es kann der Fall seyn, daß der Wein, welcher sich schon gereiniget, und, wie oben erklärt, abgehellet hat, in eben der Zeit, wo er abgezogen werden soll, sich durch das Lager wieder trübet. In diesem Falle, wo die Hefen aufgestiegen sind, kann man den Wein nicht abziehen, weil man durch das Abziehen den eigentlich dabei beabsichtigten Zweck nicht erreichen würde. Die Hefen müssen sich wieder gesetzt haben, und damit dieses um so schneller geschehe, wendet man folgendes Mittel an, das in Spanien gebräuchlich ist:

Man schüttet Eierweiß, graues Salz und Salzwasser in einen geräumigen Topf, und nimmt dieser Mischung weiterhin ihren Schaum ab, und gießet diese abgeschäumte Mischung in den zu läuternden Wein. Dafür ziehet man, wie sich von selbst versteht, vorher so viel vom Fasse, als die Mischung beträgt, die man in das Faß einschütten will. — Nach zwei bis drei Tagen hat sich die Flüssigkeit abgeklärt und acht Tage darauf ziehet man den Wein ab.

Um einen blaßrothen Wein wieder herzustellen, den ein zu starkes Lager verdorben hat, nimmt man zwei Pfund von calcinirten und zerriebenen Kieselsteinen, 10 bis 12 Eierweiß, und eine gute Hand voll Salz, alles dieses schlägt man mit acht Maaß Wasser ab, und schüttet es dann in das Faß. Zwei oder drei Tage darauf ziehet man ab.

Diese Mittel sind eigentlich die sogenannten Weinschönen und gehören als solche in das folgende Kapitel, wo deren mehrere aufgezeichnet stehen. In der Regel wendet man auch keine Läuterungsmittel bei jungem Weine an, um das aufgestiegene Lager niederzuschlagen; denn entweder läßt man der wiederholten Gährung einen kleinen Spielraum, oder erwartet den nicht ausbleibenden und bald eintretenden Niederschlag, als durch den Wein selbst erzeugt — oder, wenn die Klärung nicht erfolgt und gar noch nicht vorhanden gewesen, also das Lager eben nicht aufgestiegen ist

sondern der Unrath bis jetzt noch nicht vollständig sich gesetzt hat, in diesem Falle zieht man auch wohl den nicht ganz hellen Wein ab und erwartet seine Läuterung in einem frischen Fasse. — Wir kommen bald wieder darauf zu sprechen und dort ein Mehreres.

b) Die Witterung

ist auch mit in Anschlag zu bringen. Es ist gewöhnlich, und Erfahrung mag diese Gewohnheit als eine ersprießliche gelehrt haben, daß man am liebsten bei heiterer, trockner und ruhiger Witterung, wo nicht einmal große Kälte drückt, das Abziehen vornimmt. Man vermeidet drum das Ablassen bei Südwinde, wo gewöhnlich das bevorstehende Thauwetter einen unruhigen Luftzustand verräth und gedachte Erfahrung gezeigt hat, daß bei feuchtem Wetter und Thauwinde der Wein sich wieder getrübet hat.

b) Wie — geschieht der erste Zug?

Da sich diese Frage auch auf mancherlei Nebenumstände bezieht, welche eine Rücksicht verdienen, so ist sie hier nicht auf der Seite zu lassen. Daraus schon ergiebt sich von selbst, daß sie auch eine mehrfache Antwort zulasse; allein wir wollen sie hier, da sie unten nochmals aufgeworfen werden muß, kurz beantworten:

a) rein und klar.

Da man darum abzieht, um den Wein von seinen Hefen zu befreien, so versteht sich es ohne Erinnerung, daß man in das neue Gebinde keine Hefen mit übergehen lasse. Sobald sich beim Auslaufen in dem Weine ein Faden zeiget, so muß man zudrehen und auch die Kanne, in welche der Wein fadicht einlief, darf nicht in das reingezogene Gebinde gefüllt werden.

Im Falle das abzuziehende Faß keinen Hahn und kein Zapfenloch noch habe, so ist jetzt nöthig, daß man das letztere am rechten Orte einbohre für jenen erstern. Haben sich nun die schweren Hefen vom Weine ge-

schieden und nach ihrer Schwere auf den Boden gelagert, so sticht man mit einem Stäbchen durch das Spundloch bis auf die Grunddaube des Fasses. Hat man jenes herausgezogen, so sieht man an seiner untersten Spitze deutlich, wie hoch der Bodensatz ist. Nach diesem nun läßt sich leicht abmessen, wie hoch das Zapfenloch gebohret werden müsse.

Daß man aber dabei nicht nöthig habe, oder daß damit nicht gesagt werden solle, als müsse das ganze Faß hier durch dieses gebohrte Loch ablaufen (sondern nur das Ueberbleibsel), so folge hier:

b) durch Instrumente, als: Heber, Schlauch u. dgl.

Weil man den reinen Wein sichern will, daß er nicht seine Reinigungsarbeit nochmals unternehmen müsse, weil man die geschiedene Hefen auf dem Boden ihm wegnehmen will, so ergiebt sich es von selbst, daß man ihn nicht von unten, sondern mehr nach oben zu ablaufen läßt. Dieses aber kann nicht anders, als durch besondere Werkzeuge geschehen, unter welchen

aa) der Heber

oben an stehet. Nimmt man nur einige Rücksicht auf die Wirkung, welche die atmosphärische Luft auf die Weine hat, so sieht man leicht ein, daß die Art und Weise des Ablassens nicht gleichgültig seyn könne. Denn geschieht solches durch den Hahn, der, wie vorhin angegeben wurde, einige Zoll hoch über dem Bocke eingesetzt wird, so wird der Wein mit Luft erfüllt und die Hefen in Bewegung gesetzt, wodurch der Wein dann eine Neigung zum Sauerwerden bekommt. Man ziehet den Wein daher besser durch einen Heber ab; denn die Bewegung dabei ist sanfter und man kann ihn so bis zu einer beliebigen Tiefe ablassen, ohne die Hefen im Geringsten aufzurühren. Am besten aber geschiehet das Ablassen durch eine Art von Pumpe, wie in Champagne und in andern Weingegenden. Man bedient sich hierzu

bb) der ledernen Schläuche,

welche 4 bis 6 Fuß lang sind und etwa zwei Zoll im Durchmesser haben. Am Ende derselben bringt man neun bis zehen lange hölzerne Röhren an, die in ihrer Weite nach und nach abnehmen. Man verbindet solche durch starken Bindfaden sehr fest mit den Schläuchen, nimmt hierauf den Spund von dem Fasse, das man füllen will, heraus, und steckt das untere Ende des Schlauches fest in die Oeffnung hinein. Man bringt zwei bis drei Zoll vom Boden des Fasses, welches man ausfüllen oder abziehen will, einen großen Hahn an, und befestiget an demselben das andere Ende. Durch diese Einrichtung wird sich beim Oeffnen des Hahnes das volle Faß von selbst bis zur Hälfte in das andere ausleeren.

Den Rest bringt man dann durch folgendes einfache Mittel gleichfalls herüber. Man hat nämlich

cc) Blasebälge,

die mit Inbegriff der Handhabe etwa zwei Fuß lang und zehen Zoll breit sind. Der Blasebalg treibet die Luft durch eine Oeffnung, die vorne an demselben angebracht ist, heraus. Ein kleines ledernes Ventil verhindert es, daß die Luft bei der Wiedereröffnung des Blasebalgs nicht zurückgehen kann. Am vordern Ende desselben befindet sich eine hölzerne, senkrechte Röhre, um dadurch die Luft abwärts zu leiten. Dieses Rohr wird durchs Spundloch in das Faß gesteckt und dann der Blasebalg in Bewegung gesetzt. Nun bewirkt die Luft auf den Wein einen solchen Druck, wodurch derselbe genöthigt wird in das andere Faß überzugehen. Sobald man ein Zischen an dem Hahne höret, so ist dieses ein Zeichen, daß der Wein hinüber ist, und man muß den Hahn schnell zuschließen.

Oder beide Ueberzieh-Hülfsmittel auf folgende Weise angewendet: Man nimmt einen ledernen Schlauch, der so lang ist, daß er von dem Spundloche des einen Fasses zu dem Spundloche des andern reicht. An jedem Ende desselben befestiget man eine aus weißem Bleche bestehende Röhre, welche vom Spunde

herab 4 bis 6 Querfinger über die unten liegenden Faßdauben reichet. Eine von diesen Röhren stellt man nun in das volle, und die andere in das leere Faß. Das letztere läßt man offen: das erstere, nämlich das volle, verspundet man aber genau, und giebt dem Spunde zwei Oeffnungen, nämlich eine für vorhin gedachte Röhre, die andere aber, um die Pfeifen-Mündung des obrubricirten Blasebalgs genau hineinzustecken. Wenn man nun mittelst des Blasebalgs Wind in das volle Faß giebt; so wird dieser auf die Oberfläche des Weines drücken, und ihn nöthigen in den ledernen Schlauch zu steigen, und in das leere Faß hinüber zu gehen. Sobald dieses erst im Gange ist; so wird der Wein, ohne in Trübung zu gerathen, ganz ruhig seinen Weg fortnehmen, bis beide Fässer halb voll sind, wo dann aber der Gang Halt macht. Fährt man aber mit der Bewegung des Blasebalgs fort; so wird dieser künstliche Druck der Luft allen Wein, den Bodensatz ausgenommen (wohin die eingesenkte Röhre nicht reichet) ohne Aufrührung oder Erschütterung, folglich ohne sich eben mit der Luft zu vermischen, in das zur seiner Aufnahme bestimmte Faß herüberpressen.

Andere verwerfen die Anwendung des Blasebalgs, wodurch die äußere Luft einen unwillkommenen Zutritt erhält und rathen an,

dd) eine Vereinigung dieser Instrumente.

Den Schlauch in einen blechernen mit paralellen Armen versehenen Heber zu verwandeln, die Pfeife des Blasebalgs mit einer Klappe zu versehen, um durchs Selbstverschließen derselben, den Eindrang der innern Luft, wenn der Balg von außen Luft zu schöpfen im Begriff ist, zu hindern, und endlich das leere Faß so viel tiefer zu betten, daß das auszuleerende auf einem etwas hohen Lager fest darüber ruhete wobei es dann aber auch nöthig wäre, den in das leere Faß fast bis zu den untersten Dauben herabsteigenden Arm des Hebers so viel zu verlängern, als gedachtes Faß tiefer läge. Hier hätte man dann den Bla

sebalg weiter nicht nöthig, als den Lauf des Weines in Gang zu bringen.

Für gedachten Zweck, die für nachtheilig erkannte Luft abzuhalten, brennen manche einen Schwefelschnitt, Schwefellappen an, den sie in das Faß, das ausgeleeret wird, hineinhalten. Das Oel und der Geruch vom Schwefel hindern die Luft, daß sie nicht in den Wein dringe und verbreiten geistige Theile, welche dazu helfen, daß der Wein sein Feuer und seine Lebhaftigkeit behält. — Doch es giebt auch Leute, welche die Luft und ihren Zutritt nicht für nachtheilig halten, wenn abgezogen wird, und also die Anwendung des Blasebalgs nicht scheuen. Ich glaube aber nicht, daß sie recht haben.

Diese Angaben alle verrathen, daß der junge Wein von der Hefen ab, und auf andere Fässer gezogen werde, also

c) auf Gebinde.

Daß diese Gebinde zubereitet und zur Verbesserung des Weines selbst zugerichtet werden, erklärt sich aus Obigen, wo dafür die nöthige Anweisung gegeben ist. — Nicht selten ist es der Fall, oder bei diesem und jenem Weinpfleger bringen es die Umstände, daß es neue und alte, größere und kleinere Gebinde für die Wahl giebt. Welche sind jetzt nun zu nehmen?

Man füllt in Frankreich den jungen Wein in kleine Gefäße (von Tannen- oder Fichtenholz) die zwei oder drei Muids halten; weiterhin zieht man sie von diesen wieder auf größere über, auf Fuder- oder Lagerfässer, wo er sich abliegen muß. Diese letztern fassen 40, 50 bis 100 Muids (und sind von Eichenholz). Bei uns und überhaupt ist es mehr Regel, den Most zum Gähren auf ziemlich große Gebinde zu bringen, aus Gründen, welche oben erklärt wurden. Das Abziehen fordert nun eben nicht gleich große Fässer, und es dürfen immerhin jetzt kleinere auch genommen werden, obgleich der Wein sich besser befindet, wenn er in großen Massen bleibet.

Hat man altes und neues Gebinde; so wählet man für die gährende Masse das neue und für den

ersten Abzug das weingrüne Gebind. Zugleich thut man es gern und hat Vortheil, wenn man ein Gefäß wählt, worinn ein Wein von gleicher Art gewesen. Dieses letztere gilt als eine allgemeine Regel der Vorsicht für alles (besonders das weitere) Abziehen. Vorzüglich nothwendig ist das bei weißen Weinen, weil diese leicht eine fremde Farbe annehmen, wenn man sie in unrechte Gefäße bringt — so wie sie auch den Geschmack vom Holze annehmen, wenn sie in Gebinde gefüllt worden sind, die man noch nicht gebraucht hat.

Bei allem bisher Gesagten ist immer vorausgesetzt worden, daß man leere Fässer vorräthig habe, auf welche man den Wein abstechen will (wie man sich auch auszudrücken pflegt). Es dürfte ja aber wohl auch der Fall seyn, daß das Abziehen nöthig wäre und leere Gebinde dazu fehlten. Hier ist kein anderes Mittel zu ergreifen, als daß man den abgelassenen Wein in wohl bedeckte Bottiche bringt, oder durch obige Mittel in gut verschlossene Kufen abzieht, das Faß aber, von welchen der Wein abgestochen wurde, sogleich aufschlägt, die Hefen herausstürzt, die Faßdauben und Bodenfugen anfangs mit einem Besen, dann mit einer steifen Bürste recht sauber ausputzt, das ganze Faß vollkommen ausspület, und dann mit Schwefelschnitten wieder einbrennt. Jetzt kann der abgelassene Wein von dem Bottiche wieder in das Faß zurück gebracht werden.

b) Vertheilen der Menge.

Wenn der ausgegohrne Wein von einem großen Gebinde auf mehrere kleinere abgezogen wird; so ist es leicht möglich, daß der Wein in den kleinern Gefäßen nicht durchgängig gleich, sondern auffallend verschieden sey. Nämlich auf dem großen Lagerfasse befindet sich der beste Wein jederzeit in der Mitte, weil sich alle wirkende Kräfte jederzeit nach dem Mittelpunkte ihres wesentlichen Umfanges ziehen. Daher, wenn der abgezogene zusammen drei kleinere Gefäße füllt, ist das zweite Faß das bessere, und enthält den stärksten Wein. Mithin, will man den Wein in allen diesen kleinern Gebinden mehr gleich haben, so darf

man nicht das erstere ganz voll füllen, ehe man das zweite anfängt, und auch dieses noch nicht vollenden, bevor man an das dritte gehet, sondern man muß gewissermaßen alle drei auf einmal füllen.

Dieses unter vier Rubriken Angeführte und bis daher Erklärte mag hinreichend seyn für die oben gestellte Frage: wie verfährt man beim Abziehen? Was sich noch weiter erinnern ließe, findet sich tiefer unten, wo über das Abziehen im Allgemeinen noch Manches nachgetragen wird.

4) Das Nachfüllen. (Die rauhe Fülle.)

Der abgezogene Wein muß nach vier und zwanzig Stunden wieder aufgefüllt werden, um das Faß voll zu erhalten, und der Luft keine weitere Oberfläche zur Berührung zu geben, und zu lange zu lassen. Wenn der Wein auf ein Gebinde gebracht wird, auf welchem er schon vorher zu seiner Gährung lag, wie vorhin noch sub lit. c. erklärt wurde; so ist gedachtes Nachfüllen so eilig und so zeitig nicht nöthig. Allein, gemeiniglich tritt dieser Nothfall nur selten ein; und der Wein kommt auf wohl ausgetrocknete Gebinde. — Der Wein zehrt; sagt man, d. h. er nimmt an Volumen ab, und läßt einen leeren Raum über sich, der sich mit Luft anfüllt, welche dann Veranlassung zum Kahn-Ansetzen giebt. Um letzteres zu verhindern, ist es unbedingt nothwendig, das Faß beständig spundvoll zu halten, und zu diesem Ende den Wein von Zeit zu Zeit aufzufüllen. (Siehe, die Halesische Röhre). Die ausgetrockneten Gebinde saugen eine ziemliche Menge Wein ein, welche dem ganzen Volumen abgehet, und so unter der Spunddaube einen leeren Raum verursacht, der zeitig ausgefüllt werden muß, um der nachtheiligen Einwirkung der Luft vorzubeugen, die sich in diesem leeren Raum, trotz aller Verwahrung, eindrängt. Wenn dieser Raum, wie angegeben, nach den ersten 24 Stunden ausgefüllt ist; so kann nach drauf folgenden 14 Tagen schon wieder eine leere entstanden seyn, freilich von geringerem Belange; allein auch diese muß mit Wein ausgefüllt werden. Nach vier Wochen wird ein Gleiches

nöthig seyn, und eben so nach Verlauf eines zweiten Monats. Dieses Nachfüllen, wenn es mit gutem Weine, vom nämlichen Wuchse, wie oben schon vorgeschrieben wurde, geschiehet, trägt, nächstdem daß es Schaden vorbeugt, selbst zur Verbesserung des Weines bei, und zwar zur Verlängerung seiner Dauer; daher ist es als etwas Wichtiges anzusehen und angelegentlich zu besorgen. Es muß so oft geschehen, als es nöthig ist, was die Halesische Röhre deutlich und pünktlich thut, wenn man sie selbst aufmerksam besorgt, und genaue Termine lassen sich nicht angeben, sondern bloß, wie vorhin, in Bausch und Bogen sagen, daß ein junger Wein stärker zehret, als ein alter und ein Wein, der auf einem ganz neuen Fasse liegt, weit stärker, als einer, welcher auf einen solchen liegt, welches bereits zum Weinbehälter diente, und unter einem lockern oder porösen Spunde viel mehr, als unter einem luftdicht schließenden.

Hier mag nur an das oben Erklärte erinnert werden, daß dieses Nachfüllen mit gutem Weine, ohne Poltern, gemach, sanft und reinlich geschehe. Sollte vielleicht das so eben angerathene Nachfüllen nicht fleißig genug besorgt, wohl gar einmal vergessen worden seyn; sollte nun schon der Nachtheil davon sich durch Kahn auf dem Weine zeigen; so wird der Füllwein nicht geradezu, noch weniger in Menge auf einmal, zugegossen, sondern durch ein Rohr (das sogenannte Kahnrohr) eingefüllt, welches etwas tief in den Wein herabreicht. Jenes mengeweiß einschütten, würde nur den obenaufschwimmenden Kahn unter den Wein mischen und denselben verderben.

Am besten thut man, wenn durch eine sogenante Karrenwinde (Schraube ohne Ende) das Faß auf einer Seite so hoch gehoben wird, daß der, außerdem niedrig stehende, Wein an das Spundloch reicht. Jetzt läßt sich mit der Kahnbürste der angesetzte Kahn abnehmen. Dieses Reinigen ist vor dem Nachfüllen zu vollenden.

5. Der Trüb-Wein.

Beim Abziehen des Weines von der Mutter bleibet eine ansehnliche Menge im Mutterfasse, welche man

nicht in den abgeklärten Wein herüber nimmt. Je mehr Fässer abgezogen werden, um so größer wird jene Menge seyn. Daß dieser Wein nicht unbrauchbar sey, bedarf keines Beweises. Er ist nicht geringer, als der abgezogene, und unterscheidet sich von demselben bloß durch die Helligkeit, Klarheit, die bei ihm weniger zu finden ist. Man hat also diese herzustellen, und der Wein darf jenem gleich gelten (bis auf eine einzige Rücksicht, die nachher noch genommen werden soll). Darum sammelt man jene Wein-Reste in ein Faß, wo er sich nach einem Monate geklärt haben wird; denn die ihm jetzt inwohnende Hefe ist schon von der Beschaffenheit, daß sie durch ihre specifische Schwere zu Boden sinkt — ist eine andere. als sie vor der Gährung war und jetzt zum fertigen und ausgeschiedenen Körper geworden. Wie nun hier der Wein von seinem Bodensatze abgelassen werde, ist aus obigen Erörterungen deutlich.

Man behandelt diesen sogenannten Trübwein gern für sich, als eine besondere Sorte, verwendet ihn nicht zum Auffüllen; und wenn er seine Pflege erhält, wie jeder andere, so zeigt er sich weiterhin als ein starker und sehr guter Wein d. h. in Beziehung auf seine leiblichen Brüder.

6. Die Hefen.

Obgleich weiter oben nicht ausdrücklich angegeben wurde, daß man zur Gewinnung der Oberhefen, welche der gährende Most zur Spundöffnung auswirft, gewisse Wännchen untersetzen solle — denn nach oben gegebenen Bemerkungen verlangte die Reinlichkeit des Kellers diese Vorsicht; so versteht sich es von selbst, daß man jene so nützliche Hefen, wie schon bekannt ist, aufsammelt. Eben so thut man mit der Unterhefen (Unter-Bärme — im Rheingaue auch Drusen genannt) und sammlet sie vorzüglich in einem besondern Gefäße.

Je nachdem die jungen Weine selbst sind, je nachdem ist die Menge der Hefen, die ausgeschieden wird. In heißen Jahren, wo der Wein bis zur vollkommensten Zeitigung auskocht, zeigen sich weniger Hefen, als

in andern Jahren, wo das Gegentheil Statt hat. Weine, welche einen schweren und fetten Boden zu ihrem Erzeugungsorte hatten, liefern mehr Hefen, als solche, welche auf einem trocknen, hitzigen, sandigen oder kiesigem Grunde gewachsen sind.

Hier kann die Rede nicht seyn, welchen Gebrauch man von der Hefen bei den verschiedenen Gewerben, Künsten u. s. w. mache. Der Weinhändler oder überhaupt der Kellermeister thut genug und thut alles, wenn er auf die Auffammlung seiner Weinhefen einige Sorge wendet; thut genug und thut alles, wenn er aus denselben die Vortheile sucht, die ihm möglich sind, und für ihn passen. Und diese sind:

a) Zur Verbesserung eben so, wie zur Kur kranker Weine bedarf man der Weinhefen, wie weiter unter ausführlicher und nach den bestimmten Fällen angegeben soll. Und zwar 1) die Weinhefen selbst, welche man (wie möchte es anders seyn) von den besten Weinen nimmt, in einem besondern und kleinen Gebinde aufhebet und, durch das bekannte Auffüllen sich gut erhält, und vor dem Verderben sichert. 2) Den aus derselben leicht gewonnenen Weinstein. Wenn man nämlich jene Hefen mit bloßem Wasser abkocht, und diesen Absud durch ein sogenanntes Beuteltuch ablaufen läßt; so läßt man das so Geläuterte und Geschwängerte abdampfen bis sich ein Sälzhäutchen ziehet. So nun abgekühlt und in die Kälte gesetzt, erhält man den für die Weinpflege brauchbaren Weinstein. (Hier wird noch nicht gesprochen von dem an den Wänden des Weinfasses sich ansetzenden weinsteinsauren Kali's.)

b) Den noch enthaltenen Wein herauszuziehen. Die oben beschriebene Weinhefen ist eigentlich: Wein mit Hefen gesättiget, überfüllt und gleichsam gedickt. Warum soll man den noch in der Hefen befindlichen Wein mischen? besonders da es keine geringe Menge ist, wenn die Hefen selbst keine unbeträchtliche Quantität ausmachen. — Um nun aus der Hefen den in denselben befindlichen Wein herauszuziehen, füllt man ein Faß mit dieser hefichten Flüssigkeit an, ver-

spündet es gut, und läßt es einige Zeit ruhen. Nach Verlauf von mehrern Wochen bohrt man es, wie oben schon gezeigt worden, an, und der gute und klare Wein wird oben ablaufen, und das Gröbere auf dem Boden sitzen bleiben. — Dieses letztere preßt man nun in kleinen Säckchen von starkem Zwillich, deren jeder etwa drei bis vier Maas hält, aus, so daß das Residuum so trocken wie Töpferthon, bleibet. Die abgelaufene Flüssigkeit ist nun ein Wein, der, wenn man ihn hell werden läßt, einer der stärksten genannt zu werden verdient. — Um ihn aber auch den hefigen Geschmack, oder den widrigen Hefengeschmack zu benehmen, ist es nöthig, daß man ihn etlichemal hintereinander abziehet.

Daß man durch Zusatz eines Ferments die gedachte hefichte und weinichte Flüssigkeit in die zweite, saure Gährung übergehen, und in Essig verwandeln, lassen kann — oder daß man die erwähnte Flüssigkeit dadurch, daß man sie dem Destillationsprocesse unterwirft, in einen chemischen Branntewein verwandeln kann; das, das alles bleibet hier gänzlich ausgeschlossen, und gehört in die technologische Benutzung der vegetativen Producte der Weinpflege.

Aber noch einen andern Dienst können die Hefen dem Weinkellermeister thun und zwar als

Probemittel.

In so fern der Weinkellermeister für sein Geschäft der Hefen bedarf, nur in so fern ist hier derselben weitläuftig gedacht worden, und wenn vorhin die Hefen als nöthiges Gährungsmittel und als das, was den bei der Weinpflege nützlichen Weinstein liefert, aufgeführt wurde; so muß derselben auch gedacht werden, als Mittel, das über den Wein, von welchem es stammt, ein unverwerfliches Zeugniß seiner Beschaffenheit abgiebt.

Nämlich: wenn man den Wein auf andere Gebinde abziehet; so läßt man die Hefen in dem ersten Fasse wohl zugemacht (durch den Spund verwahrt) und giebt Acht, ob die Hefen sich verändert, ob sie

etwa einen übeln Geruch oder Geschmack angenommen haben, oder ob sich Insecten u. s. w. darinnen befinden. Ist nichts dergleichen wahrzunehmen; so kann man schon unbesorget seyn und darf nicht befürchten, daß der Wein verderben werde. Im entgegengesetzten Falle aber hat man alle Ursache zu befürchten, daß der Wein umschlagen werde.

Man bedient sich auch zum Probiren des Hollunder-, (Flieder-) Holzes, welches man ausgehöhlet hat. Ein ausgehöhltes rohrförmiges Stück von diesem Holze steckt man durch die Spundöffnung in das Faß — das nun, wie freilich nicht erinnert wurde, noch nicht abgezogen ist, dessen Wein aber man prüfen will — steckt jenen Stab so tief ein, daß er auf der Grunddaube in die Hefe reicht. Beim Herausziehen wird die Hefen, die sich angehängt hat, nicht durch den Wein wieder abgewaschen, denn sie bleibt in der Höhlung ruhig und hier findet man sie zum Kosten und Untersuchen in hinreichender Menge. Der Geschmack der Hefen giebt Aufschluß über die Beschaffenheit des Weins.

II. Behandlung des jungen Weines in seiner spätern Periode.

1) Das Abziehen — zweiter, dritter Zug — das Nachfüllen u. s. w.

Obschon die erste Gährung vollkommen vor sich gegangen und den hellsten Wein dargestellt hat, so gehet doch, wie auch bereits oben bemerkt worden, noch immer eine unmerkliche innere Bewegung oder Gährung in der Flüssigkeit fort, wodurch immer mehr Zuckerstoff zersetzt, und der Wein in Hinsicht seiner Stärke immer mehr veredelt wird. Nur hat man hier mit allem Bedachte dahin zu sehen, daß sich diese unmerkliche stille Gährung nicht in eine merkliche, bemerkbare oder zu lebhafte verwandele. Man muß daher alles zu entfernen suchen, was die Gährung zu stark erregen könnte. Hat man bei der Wahl des Kellers

alles dasjenige befolgt, was in Rücksicht dieses Gegenstandes weiter oben bemerkt worden; so wird man hier weiter nichts zu thun haben, als daß man bei stürmischer Luft, bei Südwinden und Gewittern u. s. w. die Zuglöcher des Kellers wohl verwahre und bei verspürten Erdstößen sogleich die Spunde öffne. Besonders aber hat man bei gewissen Jahreszeiten viele Aufmerksamkeit nöthig, ein erneuertes Brausen zu hindern, z. B. im März, wenn der Weinstock treibet (davon ist bereits gesprochen worden — dieses fällt in die erste Periode), so wie im Junius, wenn der Weinstock blühet; im August, wenn der zweite Saft, wie man zu sagen pfleget, eintritt; im September, wenn die Trauben reifen und im November, wenn bei stürmischem Anfange des Winters in warmen Tagen anhaltende nasse Witterung einfällt. Die merklichste Gährung zeigt sich, wenn der Weinstock blühet, in einer solchen Kraft, daß man es fast mit der ersten Gährung oder dem sogenannten Brausen vergleichen könnte.

Um einer nachtheiligen zweiten Gährung oder überhaupt einer erneuerten Fermentation vorzubeugen, dient das Abziehen, welches man gern vor gedachten Perioden vornimmt. Daher sagt man: der Wein wird nicht nur von der Mutter abgezogen, sondern man ziehet ihn in seinem ersten Jahre drei- bis viermal ab. Aus dem bisher gesagten ergiebt sich von selbst, welches die eigentlichen Termine dafür seyn möchten.

Der zweite Zug geschieht durchaus nicht während der Weinblüthe, sondern entweder gleich vor, oder auch nach der Blühzeit.

Der dritte Zug geschiehet im September, wenn die folgende Weinlese, oder die Weinreife sich nähert, entweder, wie gedacht, kurz vor oder bald nachher.

Hierbei ist nur zu erinnern, daß man dieses darum geschehen läßt, um den Wein nicht während seiner unruhigen Bewegung, sondern rein und klar in das andere Gebinde zu bringen, daß man also mit dem zweiten und dritten Zuge entweder kommt, noch ehe die unruhige Bewegung begonnen hat, oder kommt, wenn der Wein wieder zur Ruhe gelangt ist, mithin weder zu spät, noch zu bald.

Was oben gesagt wurde, daß man dabei noch berücksichtigen müsse, gilt auch hier. Nämlich: 1) Man wählet zum Abziehen einen heitern, schönen und ruhigen Tag, wo keine Gewitter in der Luft sind. Ferner 2) man ziehet den Wein so klar ab, als möglich und sondert den trüben mit aller Vorsicht ab, weshalb man in der Wahl der Gebinde zum Voraus mit sich zu Rathe gehen muß. Es erklärt sich von selbst, daß das Gebinde, auf welches der Wein gezogen wird, von geringerem Umfange seyn müsse, weil eine gewisse Menge Trübwein abzurechnen ist. Wenn es hier heißt: von geringerem Umfange; so soll damit gar nicht behauptet werden, wie wenn der Wein in dem Grade, in welchem er älter wird, auf immer kleinere Fässer gezogen werden müsse. Umgekehrt will man an die Erfahrung erinnern 3) daß man meint, es sey für den Wein vortheilhafter, wenn er immer auf größere gezogen werde. Diese Erfahrung ist oben auch schon mitgetheilt worden. Bei diesem Zusammenschlagen wird das zugleich vermieden, worauf, einige Seiten vorher, aufmerksam gemacht wurde, daß der Kern vom Fasse von dem übrigen minder starken getrennt wird. 4) Wenn man die Veränderung der Temperatur als nachtheilig hier erwähnt; so folgt, daß man von der oben gegebene Regel Gebrauch macht, und den Wein gleich nach dem ersten Zuge aus dem Mostgewölbe in den eigentlichen Keller bringt, und 5) diesen lüftet, verschließt, öffnet u. s. w. je nachdem die Umstände dieses erlauben oder erheischen. Diese beiden letztern Erinnerungen beziehen sich vorzüglich auf die **rothen** Weine, die überhaupt eine sorgfältigere Behandlung fordern, weil sie, auf französischen Fuß behandelt, mehr Hefen haben und daher leichter schwer werden, und auch leichter sauer werden. Eben daher muß man sie auch in kühlere Keller legen.

Beim dritten Zuge nimmt man auch noch darauf Rücksicht, daß dem Gebinde ein **festes Lager** für eine etwas längere, als die gewöhnliche Dauer zubereitet werde. Daher wählt man 1) ein tüchtiges Gesäß, das zum Lagern dauerhaft ist; 2) die Sättel, auf welchem das Gebinde liegen soll, müssen gut und frisch seyn, und 3) giebt man dem Fasse selbst eine schnurgleiche

gleiche Lage und zwar so, daß es 4) von der Kellerwand in der gehörigen Entfernung liege.

Daß das Nachfüllen jetzt noch immer nicht überflüssig sey, erklärt sich aus dem Bisheroesagten selbst. Daß der Wein zehre, daß die Fässer den Wein ausschwitzen, daß die Gebinde immer Wein einsaugen u. s. w. das sind die gewöhnlichen Ausdrücke, deren man sich bedient, und welche auch hier bisweilen gebraucht wurden, und durch diese schon ist gesagt, daß ein öfteres Nachsehen und das nöthige Nachfüllen oder Auffüllen durchaus nicht erlassen werden könne. (Siehe oben: Halesische Röhre.)

Wenn hier an das Nachfüllen erinnert wird; so geschehe zugleich der dabei zu beobachtenden Reinlichkeit Erwähnung. Die Spundöffnung wird jederzeit mit saubern Lappen abgeputzt, so wie die allenfalls beträufelten Faßdauben. Der Spund setzt gemeiniglich einen blau-angelaufenen Kranz, welcher rein abgewischt werden muß. Am besten, ja nöthig ist, daß um den Spund jederzeit ein frischer und reiner d. h. nicht eben ein neuer, sondern rein ausgewaschener Spundlappen gewunden werde, um durch jenen die Spundöffnung luftdicht zu verschließen. — Ferner, so sind die Gefäße, von welchem der Wein abgestochen wurde, wohl zu reinigen und die, auf welche der Wein weiter geschlagen werden soll, vorher gut und auf die bereits angegebene Weise vorzubereiten. Alles dieses fordert die Reinlichkeit, die bei diesem Geschäfte nicht übertrieben werden kann.

2. Das Abziehen auf Flaschen.

Bei allem, was im vorhergehenden §. gesagt ist, galt immer die Beziehung auf Gebinde; allein es ist ja auch der Fall, daß der dritte Zug, wenn nicht bei mancher Weinsorte sogar der zweite Zug schon, gethan wird auf Bouteillen.

Es ist wahr, daß mancher Wein dieses Abziehen auf Flaschen in seiner frühen Jugend durchaus nicht verträgt, wie z. B. der rothe Wein nicht eher, als nach einem Jahre wenigstens, und besser doch noch darüber, auf Bouteillen gezogen werden darf, damit

er Zeit habe, alle seine Unreinigkeit von sich zu geben. Ziehet man ihn zeitiger ab, so wird er sauer und trübet sich, sobald man die Bouteille rüttelt, oder auch, er wird lang, schmierig, schwer und dick wie Oel. — Ueberhaupt verlangt das Abziehen auf Flaschen, daß der Wein vollkommen fertig sey; allein dessen ungeachtet macht man nicht selten hierin mit allem Vorsatz und guten Bedacht eine Ausnahme, ja, macht sie sogar mit eben erwähntem rothen Wein. Dabei verfährt man aber mit gewisser Vorsicht so, wie für einen besondern Zweck, und trifft dafür die gehörige Vorbereitung. Nämlich: man ziehet gedachten rothen Wein klar ab (erster Zug), wenn die ersten Tage in Januar da sind, oder wenn der Frost den Wein natürlicher Weise zu klären angefangen hat. Vierzehen Tage nachher ziehet man ihn ebenfals ab, und wenn es schieler Wein (Vin gris) ist, klärt man ihn acht Tage vorher, ehe er auf Bouteillen gezogen wird (das Abklären geschieht mit Weißei und Weinsteinrahm oder Cremor tartari — wie weiter unten deutlicher erklärt werden soll.) Dieses Abziehen geschieht im März oder April (des ersten Jahres), wenn man Wein haben will, der schäumen oder moussiren soll d. h. der einen Milch-Gäscht bis auf den Boden des Glases sprudelt, wenn er eingeschenkt wird. Allein, wohl zu merken, man läuft auch dabei Gefahr, daß er viele Bouteillen zersprengt.

In Frankreich, auch in der Schweitz erklärt man es für ein schädliches Vorurtheil, den Wein lang auf der Hefen zu lassen, und man ziehet sie deshalb überall zwei oder dreimal in vorhin gedachten kurzen Zeitraum ab, nämlich zum erstenmal vielleicht in der Mitte des Decembers, zum andernmal in der Mitte des Februars und zum drittenmal im April, welches man für die eigentliche Zeit nimmt, wo der Wein in Bouteillen abgezogen werden muß. Das Lager und die Luft sind die gefährlichsten Feinde dort, die gefährlichsten Feinde der französischen Weine nämlich.

Also, wenn man neuen, recht hellen und klaren Wein vor seiner zweiten Fermentation auf Bouteillen ziehet; so verfertiget man sich hierdurch einen Wein von besonderer Güte, und was man noch dabei beab-

sichtiget, einen schäumenden Wein. Aber, wie zugleich bemerkt worden ist, er muß im vorhergegangen December und Januar u. s. w. abgezogen und abgeklärt worden seyn.

Die Gährung der Champagner Weine, die man moussirend haben will, muß lange fortdauern, sagt Chaptal. Man glaubet daß sie beständig fortgähren können, wenn man sie vom Herbste an bis zum Maimonate auf Bouteillen füllt. Je früher dieses geschieht, fährt er fort, desto stärker moussiren sie. Auch versichert man, setzt er hinzu, daß sie jederzeit gähren, wenn sie zwischen den 10 und 11 März auf Bouteillen gefüllt werden. Der Wein fängt erst 6 Wochen, nachdem er auf Bouteillen gezogen ist, an zu moussiren. Der Wein von Gebirgen moussiret stärker, als der an Flüssen gewachsene. Wird der Wein erst im Julius auf Bouteillen gefüllt; so moussirt er nur schwach — und wenn dieses erst im folgenden October oder November geschieht, gar nicht. So äußert sich darüber Chaptal.

a) Die Flaschen.

Steinerne Krüge hält man für dauerhafter, als die gläsernen Bouteillen; allein wegen ihrer Porosität setzt man sie doch diesen weit nach. Man wählet also gern gläserne, und weil sie weniger fest sind, so sucht man am liebsten starke aus, die auch mehr jener Ausdehnung des jungen Weines Widerstand leisten, ja, derselben bis zum Augenblick ihrer Eröffnung, Einhalt thun können.

Wenn die Bouteillen zugestöpfelt worden sind, so legt man sie auf dem Boden nieder. Würde man sie aufrecht stellen; so vertrocknete der Stöpsel, schrumpfte ein, das Volumen des Weines verringerte sich, die Luft dränge ein, der Wein würde kahnicht u. s. w.

b) Die Kork=Stöpsel.

Zur jener Festigkeit tragen die Stöpsel das Ihrige auch mit bei. Man nimmt drum für erwähnten Zweck nicht nur Flaschen die stark von Glase sind; sondern bindet auch noch durch Bindfaden ihre Stöpsel fest.

Bekanntlich ist unter den Stöpseln kein geringer Unterschied, und die besten sind immer allein zu wählen. Ueberhaupt je mehr schwarze Punkte ein Stöpsel hat, und je größer diese sind, desto poröser und brüchiger, desto gröber durchgängig ist sein Pantoffel-Holz. Man wählt am liebsten die, welche unter dem Namen des Sammetkorks im Handel bekannt sind, sich ungemein weich anfühlen lassen, und weder brüchig, noch spröde sind.

Wendet man schon gebrauchte an; so räth schon die oben allgemeine empfohlene Reinlichkeit von selbst an, daß man die am wenigsten verletzten ausbrühet, auskocht und darauf wieder gut ab- und austrocknen läßt. Ein verdorbener Stöpsel verdirbt die ganze Flasche Wein, wenigstens dessen Geschmack.

c) Mittel den Kork zu verdichten.

Es ist dieß an den gemeinen Korkstöpseln auszusetzen, daß sie in ihren Bestandtheilen so schwammicht sind, und nun dem geistigen Wesen des Weines einen ungehinderten Durchgang verstatten, der auch durch vorhin empfohlenes Umlegen der Flaschen noch nicht gänzlich vermieden ist.

Diesem Fehler abzuhelfen hat man von jeher verschiedene Mittel angewandt. Manche tauchten den verkorkten Hals der Bouteille in zerschmolzenes Harz, nachdem sie die Stöpsel selbst noch mit Eisendraht befestiget hatten. Manche weichen den Kork vorher in warmes Wasser ein, welches unter allen am mißlichsten ist; denn die Erfahrung zeigt, daß dergleichen ausgedehnter Kork, der Feuchtigkeit des Kellers ungeachtet, stark eintrocknet, wodurch dann der Wein nothwendig schaal werden muß. Weit gerathener aber ist es, wenn der Kork, ohne diese Zubereitung mit einem hölzernen Schlägel eingeschlagen wird. Es gehen freilich aber auch nachher viele Stöpsel darauf, weil sie mit aller Gewalt ausgezogen werden müssen.

Kurz, alle diese Mittel sind nicht hinlänglich. Man erreicht damit den gewünschten Zweck nicht und bei aller Vorsicht, die man angewendet haben mag, findet man am Ende doch, daß die Korkstöpsel man-

delbar sind, und keine Genüge leisten. Zwar ist auch dieses wahr, daß der Fehler oft an den Bouteillen liegt z. B. wenn die Oeffnung derselben inwendig sehr ungleich oder mit einem Rande umgeben ist. In diesen und ähnlichen Fällen kann auch der allerbeste Kork den Hals eines solchen Gefäßes nicht gehörig ausfüllen.

Die Engländer haben der Sache weiter nachgedacht, und den Kork in Baumöl gekocht, welches zwar den Fehler des Einschrumpfens merklich verbessert, aber der widrige Geruch und Geschmack, den dieses Oel mit der Zeit annimmt, kann sich leicht dem Weine mittheilen.

Nachher ist in Schweden eine Zubereitung erfunden worden, die vor allen andern den Vorzug verdient. Es wird weißes Wachs und frischer Rindertalg, in gleichem Gewicht, zusammen geschmolzen. Hierein taucht man die Korkstöpsel, legt sie hernach in ein steinernes Gefäß, oder auch stellt sie mit dem breiten Ende auf eine eiserne Platte, und setzt solche in einen warmen Ofen, daß die Materie allmählig einziehen kann. Hierauf werden sie noch einmal eingetaucht, aufs Neue getrocknet, welches noch zum drittenmal wiederholet wird. Zuletzt werden sie sauber mit einem Tuche abgerieben. Sollen sie noch stärker getränkt werden, so durchbohret man sie an einigen Stellen mit einer Nadel.

Dergleichen zubereiteter Kork verstopft die Oeffnungen ungemein fest, so daß man der Blase, des Harzkittes und des Schlägels völlig entbehren kann. Werden diese Stöpsel nur fest eingedrückt, doch nicht gar zu tief, so können sie hernach ohne Korkzieher, weil sie glatt sind, ausgezogen werden, folglich sehr lange brauchbar seyn.

d) Kitt zur Verwahrung der Stöpsel u. s. w.

Man vermischt und schilzt in einem glasurten irdenen Tiegel beim Feuer zusammen 2 Pfund feines Pech oder Harz, ½ Pfund Wachs, 2 Unzen Terpentin und ¼ Pfund Braunroth. Wenn dieses nun nicht mehr

gar zu heiß ist; so werden die mit guten Pfropfen wohl verwahrten Bouteillen oben an den Köpfen darein getaucht, daß der Kitt rings herum daran hängen bleibet. Statt des Braunroths kann man auch eine andere ähnliche Farbe brauchen.

3) Das Verbessern der jungen Weine.

Das vorhin gedachte Abziehen des Weins auf andere Gebinde nämlich ist das natürlichste Verbesserungsmittel und als ein solches erscheint es, wenn man Folgendes erwägt; Es bildet sich an den Wänden und besonders am Boden des Gebindes nach und nach ein Absatz, wodurch der Wein von dem befreiet wird, was darin nicht vollkommen aufgelöset, oder in zu großer Menge vorhanden ist. Es ist dieses bekanntlich die Hefen, welche aus einem unordentlichen Gemenge von Weinstein, einem der Fiber ähnlichen Stoffe und dem Farbestoffe bestehen. Indessen können diese Körper, wenn sie sich gleich aus dem Weine niedergeschlagen haben, bei einer starken Bewegung, oder bei Veränderung der Temperatur u. s. w. doch sich wieder damit vermengen, und nicht nur der Güte desselben dadurch schaden, indem sie ihn trüben, sondern sie können auch solchem sogar zu einer neuen Gährung Veranlassung geben, welche fähig ist, ihn in Essig umzuwandeln. Um nun diesem vorzubeugen, läßt man den Wein zu einer gewissen Zeit ab, sondert alle niedergeschlagene Hefen sorgfältig davon, und befreiet ihn durch einfache Verfahrungsarten, die nun weiter angegeben werden sollen, von allem, was er noch in einer unvollkommenen Auflösung enthält.

a) Erneuerung der Gährung.

Es läßt sich schon beim ersten Zuge, noch mehr beim dritten, genau sagen, was von dem abzuziehenden Wein zu erwarten sey, und wofür er gelten dürfe. Bemerkt man nun beim dritten Zuge, daß er so leicht sey, und wie man sich auszudrücken pflegt, zu wenig Körper habe, die Zunge nicht befriediget, nicht tief auf sie eingreift; so kann er durch Erneuerung der Gäh-

rung verstärkt werden. Es gehört freilich dafür Beobachtung, Aufmerksamkeit und Erfahrung um bestimmt zu wissen, daß einem jährigen Weine durch wiederholte Gährung aufgeholfen werden könne.

Man hat für Erneuerung der Gährung den Zusatz eines neuen Ferments nicht nöthig, und man darf nur, wie oben schon vorgeschlagen wurde, den hefigen Bodensatz mit der ganzen Wein-Masse gut vermischen, und deshalb das Faß mehrmals rollen, und zwar dieses viermal geschehen lassen d. h. aber jederzeit nach einem Zwischenraum von acht Tagen.

b) Zusatz durch jungen, frischen Most, um dem abzuhelfen, woran der Wein Mangel leidet.

Es ist kein seltener Fall, daß man einen wässerichten Wein, von dem man sagt, daß er zu viel Phlegma habe — oder daß man einen herben, rohen und harten Wein für diesesmal in seine Pflege bekommen hat. Eingedickter Most zugesetzt bringt den fehlenden Zuckerstoff, verhilft zu der fixen Luft, und bewirkt die mangelnde Kraft. Weiter unten wird dieses Mittel weitläuftiger bekannt gemacht.

Eben so wird unten, wo über das vermehren der Vorzüge eines Weines mehrere Vorschläge gethan werden, sich mancher guter Rath finden, wie man der Schwäche eines jungen Weins aufhelfen, und ihm die fehlende Stärke ersetzen könne, und zwar, was Geruch und Geschmack zugleich mit betrifft. Es sey hier auf dorthin schon verwiesen.

c) Roh vom Geschmack.

Weine, die ihren unreifen Geschmack behalten, pflegt man im Norden von Europa damit zu verbessern, daß man sie, besonders die leichten weißen Sorten; auf Böden in großen Gefäßen mit Piccardan vermischt, und so verarbeiten läßt. Man versichert, daß dadurch solche Weine in kurzer Zeit zu alten Weinen umgeschaffen werden.

d) Wein von dumpfigem Geschmacke.

Wenn man vielleicht schon noch vor dem ersten Zuge bemerkt, daß der neue Wein einen dumpfigen Geschmack angenommen hat; so hilft man ihn damit, daß man man ihn sogleich von seinen dicken Hefen abkläret, und in ein Gefäß abziehet, welches stark eingebrennt ist. Ist der Wein klar; so giebt man ihm ein frisches Faß mit frischen Hefen, und thut in dasselbe 2 Unzen gestoßene Pfirsichkerne. In dem darauf folgenden Zeitraume von 2 bis 3 Wochen wird er mehrmal abgezogen. — Er muß schon außerordentlich verdorben seyn, wenn er nach diesem Verfahren keinen reinen Geschmack erhalten sollte. — Doch, im Fall man diese Kur nicht vornehmen wollte; so verwendet man einen solchen Wein zu Kräuter- und Spanischbitterwein.

Einen alten Geschmack, d. h. den Geschmack eines alten Weines zu geben, also seine Jugend verstecken, besonders ihm seine wegen der Jugend anhängende Trübheit zu nehmen, dafür findet sich weiter unten ein Mittel.

e) Neuer Wein, der unterwegs von der Kälte Schaden gelitten hat.

Wenn es der Fall ist, daß ein junger Wein auf seiner frühen Reise gefroren wäre, und so Schaden gelitten hätte; so läßt man ihm sogleich in einem guten Keller auflagern, wo er bald aufthauet. Ist das geschehen, so wird er mit seinen Hefen auf ein Gebind abgezogen, welchem ein starker Einschlag gegeben wurde. Hier gießt man ihm ein halbes Quart Weingeist zu, und der Wein wird auf diese Behandlung wieder hergestellt seyn.

f) Wein, der sich nicht klären will

wird auf folgende Weise behandelt: bei Muscateller-, Malvasier- und spanischen Weinen, nimmt man auf ein Oxhoft acht frische Eier, zerschlägt sie sammt der Schale, wirft dazu eine Handvoll Salz, peitschet alles

wohl durch einander, hernach thut man dazu ein Quart alten spanischen Wein, eine Handvoll gröblich gestoßenen Candiszucker, welches mit einander wohl vereinigt werden muß, und klärt ihn ab. So lautet ein altes aber bewährtes Mittel bei angezeigten Sorten von Weinen. Aber dieses Mittel läßt sich auch mit Erfolg bei jedem jungem Weine anwenden, der sich nicht lauter darstellen will.

Ein ähnliches Mittel, das man z. B. beim Canariensect, in welchem sich die Hefen gehoben und so den Wein getrübt haben, anwendet, und das sich bei jungen schwer zu klärenden Wein gleichfals gebrauchen läßt, ist: man zieht den Wein, in welchem die Hefen aufgestiegen sind, auf ein frisches Faß, welches mit frischen Hefen versehen ist. Hier klärt man ihn mit dem Weißen von acht bis zehen Eiern und einer Handvoll Kochalze, die beide tüchtig zusammen durchgearbeitet werden. Wenn der Wein bräunlich ist, nimmt man noch vier Maaß abgesahnte Milch dazu.

Die Manipulation des Ganzen folgt weiter unten, wo vom Klären, Schönen des Weins die Rede mit Mehreren seyn wird — so wie überhaupt diese beiden Mittel aus jenem Kapitel geborgt, und hier schon anticipiret worden sind.

Die übrigen Verbesserungsmittel leiden eine **häufigere Anwendung** bei **alten Weinen**; drum wird hier auf jenes schon angezeigte Kapitel verwiesen, und das, was sich hier noch anführen ließe, auf weiterhin verspart, wo über die **veredelnde Pflege des lagernden Weines** die mannichfaltigen Erfahrungen zusammen mitgetheilt werden. Somit findet das Kapitel über die Behandlung des jungen Weins hier sein Ende.

B. Behandlung des fertigen und alten Weines.

Was heißt fertiger Wein?

Aus dem, was weiter oben als Erklärung gesagt wurde, was man nämlich dort unter jungem Weine verstehe, ergiebt sich nun von selbst, welcher Sorte von

Wein die Behandlung gelte, die hier deutlich und weitläuftiger dargelegt werden soll.

Der Wein, welcher von der Mutter abgelassen, und durch ein paarmal Abziehen noch weiter geläutert ist, darf immer als ein fertiger Wein gelten, obgleich zugestanden werden muß, daß der von seiner Hefen zum erstenmal abgezogene Wein schon als fertig angesehen werden könne, und eben so das andere Extrem, der viele Jahre alte und so mit durch viele Züge geläuterte Wein noch immer nicht als fertig betrachtet werden müsse, da der Wein bis in sein spätestes Alter eine Art von Gährung fortsetzt, und ununterbrochen, Theile, die ihm als Wein für fremde angerechnet werden können, ablagert und absetzt. Wenn wir auch dieses anerkennen, wenn wir sogar zugestehen müssen, daß angegebene Rücksichten so verschieden zu nehmen sind, als es Weinsorten (Sorten nach den besondern Weingegenden und Weinländern) giebt; so wird man es nicht sachwidrig finden, wenn wir hier sagen:

> der Wein gilt als ein fertiger, der seine Hauptgährung geendet, und die größtmöglichste Menge seiner ihm angebornen fremden Theile ausgeschieden hat, und von denselben durch Abziehen getrennt ist.

Ein solcher Wein ist zu seiner Ruhe gekommen, und trotz der fortdauernden Gährung, trotz der in gewissen oben schon angegebenen Terminen sich erneuernden Fermentation, muß sein Zustand immer als ein ruhiger gelten. Und ein solcher Wein, der zu seiner völligen Ruhe gelangt ist, heißt uns hier ein fertiger Wein. Mag es immerhin seyn, daß er nur zweimal, oder mehr als dreimal abgezogen worden ist, ist er so weit gebracht, als das vorhergehende Kapitel meldet; so ist er fertig.

Was heißt alter Wein?

So schwer sich vorher die Gränzen abstecken ließen in Beziehung des Fertigseyns; eben so rücksichtlich des Alters eines Weines, wenn man auf jene oben gegebene Erklärung über jungen Wein zurückblickt. Es ist aber auch hier keine genaue gezeichnete Scheidungslinie nothwendig. Die Ueberschrift dieses zweiten Kapi-

tels gedenkt nur der alten Weine neben der fertigen, um zu sagen, daß die Behandlung beider in den meisten Fällen durchaus gleich sey, und hier über die Pflege des lagernden und gelagerten Weines das angeführt werden solle, was man zur Veredlung thun solle.

Wichtiger und nützlicher ist hier der Unterschied zwischen unverdorbenen und im Verderben begriffenen oder schon verdorbenen Weine; Welchen Unterschied wir machen wollen, um dieses Kapitel in zwei ganz verschiedenen Abtheilungen darzustellen.

I. Behandlung des gesunden Weines.

Was heißt hier gesunder Wein?

In so fern der Wein zu unsern Nahrungsmitteln (auch zu den Arzneimitteln) gehört; in so fern sagte das oben hinzugefügte Beiwort so viel, daß er unserer Gesundheit bei seinem Gebrauche nicht schädlich, daß er derselben sehr zuträglich sey. Gesunder Wein wäre nun jenem entgegengesetzt, welcher uns allerlei Beschwerden verursacht, durch sein (ihm zugemischten) Bestandtheile ein wahres Gift unserm Körper würde. Gesunder Wein wäre also entgegengesetzt dem schädlichen — welchen es gleichfalls giebt, wie weiter unten weiter erklärt werden wird — doch in dieser Beziehung soll jetzt nicht vom gesunden Weine gesprochen werden, sondern von gesunden im Gegensatz des kranken Weines.

Die durch Gährung aus dem Traubensafte gewonnene Flüssigkeit enthält mehrere (oben erklärte) Grundbestandtheile, welche in einem besondern Verhältnisse mit einander stehen. Ist dieses Verhältniß so, daß die Flüssigkeit einen stärkenden Weingeruch, einen angenehmen und stechenden Geschmack und eine erwärmende und berauschende Kraft hat, daß sie dabei von ganz fremden Theilen frei, und besonders dauerhaft sey; so ist sie gesund. Im Gegentheile, wenn die Grundbestandtheile sich ändern, (oder eigentlich ihr gegenseitiges Verhältniß sich ändert) sich zum Theil oder gänzlich entmischen, zersetzen, die vorherige weinichte Verbindung auflösen, und eine neue eingehen,

oder eingegangen sind u. s. w. so gilt der Wein, als ein kranker, der verderben will, oder schon verdorben ist — und zwar verdorben ist durch sich selbst, durch eine in ihm entstandene Gährung, durch eine durch die Temperatur der Luft, oder durch sein Gefäß, oder durch vernachlässigte Pflege — oder aber auch, durch ihm zugesetzte fremde Theile herbei geführte Gährung; er ist dann oft wohl noch mehr, als krank.

Also hier in diesem ersten Abschnitte gilt das Wort über die veredelnde Pflege dem unverdorbenen Weine. Diese Pflege wird sich beziehen

a) auf das Erhalten seiner Güte oder das Verwahren vor dem Verderben;

b) auf das Erhöhen seiner Vorzüge oder das Vermehren seiner guten Eigenschaften. Durch dieses wird alles umfaßt, was der Weinkellermeister für seine Weine auf dem Lager zu thun hat.

1. Wie sichert man einen Wein vor dem Verderben.

Bekannt ist, daß nach der weinichten Gährung die Essiggährung und auf diese die faule eintrete. Oben erklärt wurde, daß nach der vollendeten Weingährung diese doch noch im Stillen und unmerklich fortdaure, durch welche immer mehr Zuckerstoff zersetzt, und so der Wein durch sich selbst verbessert werde. Allein eben diese fortdauernde innere Bewegung bringt dem Weine den Tod, wenn dieselbe unter nachtheiligen Umständen fortgehen muß, wenn sie zu heftig oder, wie man sie dann uneigentlich nennt, eine unnatürliche Gährung wird. — Ferner ist bekannt und oben erklärt, daß der Wein, wie man sich darüber ausdrückt, zehren, was gleichfalls als Anlage zum Krankwerden des Weines gelten muß u. s. w. Dieses, so wie jenes führt den ausgegohrensten schönsten und besten Wein zur Essiggährung, und weiterhin zu seiner gänzlichen Auflösung. Es wird hier, wo einige Bemerkungen gemacht werden sollen, wie man den Wein sich gut erhalte, vorausgesetzt, daß alles, was oben über die gute Eigenschaften eines Kellers, über die in denselben zu beobachtende Reinlichkeit, über das Oeffnen und Schließen der Zuglöcher zu gewissen und bestimmten Zeiten

u. s. w. gesagt ist, gehörig beobachtet wird. Doch mag hier an dieses Alles nur kurz erinnert werden.

a) Im Allgemeinen.

Man sorge für eine immer gleiche Temperatur der Luft im Keller, und verhüte, daß die schnellen Veränderungen der äußern Luft auf den Wein Einfluß haben.

Bei großen Stürmen, Gewittern und auch bei Mittagswinde verwahre man die gewöhnlichen Luftlöcher des Kellergewölbes.

Bei oben bemerkten Terminen der Weinblüthe u. s. w. wo die temporelle Eigenschaft der Atmosphäre die unmerkliche Gährung verstärkt und erhöhet, und wo manche dann, aber gewiß nicht zum Vortheile, die Spunde öffnen, um den sich weiter ausdehnenden Weine dafür Raum zu geben, damit er nicht das Faß bersten mache — bei diesen Umständen lasse man einige Maaß Wein ab, welche man dem Weine wieder zufüllt, sobald er wieder zur Ruhe gelangt ist. Das Oeffnen der Spunde leistet wohl den Dienst, daß das Gebinde nicht Schaden leidet; allein der äußern Luft wird dadurch auch der nachtheilige Zutritt verstattet.

Die gewöhnliche Pflege überhaupt ist: der Wein wird in seinem zweiten Jahre eben so behandelt, als in seinem ersten d. h. wird dreimal an den bekannten Terminen abgezogen, und auf ein anderes Gebinde gebracht, welches dazu, wie schon erklärt ist, vorbereitet war. Dieses Abziehen setzt man 5 bis 6 Jahre so fort, wobei man immer gleiche Jahreszeit hält. Nach diesem langen Zeitraume läßt man den Wein drei Jahre ruhig d. h. unversetzt, ohne ihn auf ein anderes Gebinde zu bringen, liegen, ausgenommen, daß man das Auffüllen von Zeit zu Zeit besorgt, und die Spundlappen ein paarmal des Jahres wechselt.

Manche ändern dieses Verfahren in so fern ab, daß sie den fertigen Wein gewissermaßen hermetisch verschließen, und die Fässer so auf das Lager legen, daß die Spunddaube auf die Seite kommt. Dadurch wird die Verdünstung des Weines vermindert, und die Fässer bedürfen des Auffüllens nicht. Da aber,

nach dem gewöhnlichen Ausdrucke, der Wein zehret, und das Volumen sich doch verringert, also das Nachfüllen nöthig bleibet; so wird der Wein alljährlich nur einmal abgezogen — bis er, im strengsten Sinn des Worts, ein fertiger Wein ist.

Solchem fertigen Wein geben manche ein Stück Enzianwurzel in sein Gebinde, wovon sie behaupten, daß nun der Wein nicht verderbe, und sich in seinem Fasse lange erhalte. Das nächst folgende Kapitel, über die Vermehrung der guten Eigenschaften und die Erhöhung der Vorzüge eines Weines, wird das hier noch Fehlende nachtragen. Drum sey schon hier auf jenes erwiesen.

b) Insbesondere.

Da die Weine nicht bloß den Jahren nach verschieden, junge und alte sind, sondern sich auch durch die Farbe, als rothe und weiße unterscheiden; da ferner der Wein verschiedenen Uebeln ausgesetzt ist; so läßt sich auch noch manche specielle Regel über die Weinpflege und über das Erhalten der Güte des Weines angeben.

1) Rothwein — insbesondere.

Mag hier nachgetragen werden, was weiter oben in den zerstreuten Bemerkungen die rothen Weine anlangend, übergangen wurde.

Wenn man rothen Wein machen will; so muß man Gefäße u. s. w. haben und nehmen, welche bloß für den Rothwein bestimmt sind. Man läßt die blaue Trauben besonders einsammlen, in einer besondern Butte auf die Presse tragen, hier allein keltern u. s. w. Am besten thut man, wenn man hierbei die französische Weise beobachtet und den Wein auf seinen blauen Hülsen gähren läßt. Die Fässer, worauf man ihn schlägt, sind Gebinde auf welchen ein rother Wein schon gelegen hat. Dieses bereitet man nicht durch Schwefeleinschlag vor, sondern durch eine Muscatenblume brennt man es ein.

Die den Rothwein auf Burgunderart haben wollen, lassen ihn nur einen Tag und eine Nacht brausen, dann gleich pressen nnd füllen. Soll er aber ein Pontac werden; so wird das Brausen auf mehrere Tage unterhalten.

Daß das Auffüllen mit rothem Weine geschehen müsse, versteht sich von selbst.

Was nun die übrige Behandlung betrifft und zwar in wie fern sie sich unterscheidet von der der weißen Weine; so ist hier zu bemerken (und das ist der einzige Punct, welcher hieher gehört) daß vieles Abziehen die Farbe schwächt, und den Rothwein zu einen Schieler macht. Man muß ihn entweder mit Kieselsteinen (aus dem Wasserbette eines Baches) anfüllen, oder gleich auf Flaschen ziehen, und gut verstöpseln. Man räth, eben des Färbens wegen, lieber den Wein über die Zeit auf den Hefen liegen zu lassen. Daher lieset man z. B. von dem rothen spanischen Weine, oder von dem portugiesischen, daß man ihn auf der Mutter lassen müsse, wenn man ihn bei seiner Farbe erhalten wolle. Dadurch wird er selbst auch noch stärker, aber — nicht helle. Was zu thun sey für einen entfärbten Wein, das wird unten angezeigt werden, wo von der Kur kranker Weine die Rede ist.

Rothweine dürfen nicht alt werden, sollen sie anders ihre Farbe behalten. Denn selbst die gedecktesten Sorten, die mehr schwarz, als roth genannt werden könnten, legen durch das Alter und mit der Zeit viel von ihrer Farbe ab. Diese Farbe des rothen Weines hat, nach der Meinung Mehrerer, den vielen Weinstein zur Ursache; deswegen, wenn diese Weine lange liegen, setzen sie mit dem Weinstein ihre Farbe ab. Und wenn man den dunkelsten Wein durch Sand oder leimichte Erde laufen läßt oder filtrirt; so läßt er den größten Theil seiner Farbe in jenem zurück — wodurch aber auch zugleich der gute Geschmack dem Weine entgehet.

Es giebt eine Rebensorte, welche man den Färber (Tintenwein, Auvernas teint, Teinturier) nennt. Diese Traube hat wirklich einen rothen Saft, ja, sogar der Saft in den Blättern des Weinstocks ist zu der Zeit, wo die Trauben reifen, roth. Diese Trauben-

sorte giebt dem Weine eine dauerhaft rothe Farbe; allein macht auch der Wein hart und anziehend.

Wenn man aber rothen jungen Wein zum Frieren aussetzt; so legt er zwar, wie der weiße Wein, eine große Menge Weinstein ab; allein — was die vorhergehende Behauptung widerlegt — er gewinnt an Farbe, die viel dicker wird, nächst dem, daß er selbst am Geist und Stärke zunimmt.

Das Besondere, welches der rothe Wein beim Schwefeln und Klären nöthig macht, soll unten, wo vom Schönen und Aufbrennen besonders die Rede seyn wird, auch besonders angegeben werden.

2. Das Auffüllen.

Es ist hier vom fertigen Weine überhaupt, nicht bloß, wie aus dem vorhergehenden geschlossen werden könnte, vom rothen Weine die Rede.

Das Auffüllen macht den Wein dauerhaft, oder sichert ihn vor vielem Uebel, durch welches er dann seinem gänzlichen Verderben entgegen eilt. Daher muß das Auffüllen so oft besorgt werden, als man es für nothwendig erachtet, und dazu darf man durchaus keine geringere Sorte anwenden, als diejenige ist, welche eben aufgefüllt werden soll. Es ist freilich daran schon oben erinnert worden, wo von dem öftern Nachfüllen bei jungen Weinen geredet wurde. Allein manche meinen, daß zu der Zeit, wo man häufig auffüllen, und also der Menge im Fasse nach und nach eine ansehnliche Menge zugießen müsse, daß da nur es nachtheilig seyn könnte, mit geringem Weine das Faß spundvoll zu machen; hingegen dann, wann dieses Nachfüllen seltener geschehe, und auch überdieß jedesmal nur wenig zugegossen werde, dann dürfe dieses immerhin, ohne einen Nachtheil zu besorgen, mit schlechtern Wein geschehen. Weil aber dieses ein Irrthum ist; so darf hier immer nochmals daran erinnert werden, daß man keine geringere Sorte zum Füllwein gebrauche.

Ganz alte und abgelegene Rheinweine z. B. füllt man gern mit einer jüngern Sorte auf — was sich aus den weiter oben aufgestellten Grundsätzen von selbst ergiebt — allein man nimmt doch dazu keine

schlechte

schlechte Sorte als Füllwein, sondern ein Wein von gleicher Gattung und Güte — außerdem verliert gedachter Wein den stärkenden Geruch der rheinischen Gährung, wie man sich darüber auszudrücken pflegt. Ueberhaupt läßt sich ohne weitere Erklärung leicht begreifen, daß ganz alte Weine zu Füllwein nur unter den Umständen taugen, wenn man einem jungen Weine bald zu dem ernsthaften Geschmack eines alten aufhelfen will. Und eben so läßt sich leicht einsehen, daß durch einen sauern und schlechten Wein ein älterer und besserer verderbt werden müsse; denn man verursacht dem aufgefüllten Weine ein neues Aufstoßen, oder eine andere Krankheit und wird hernach gezwungen ihn noch einmal zu zi hen, wodurch ein alter Wein an seiner Kraft verliert und schwächer wird.

Der Nachtheil, welcher durch das versäumte Auffüllen entsteht, ist das Anlaufen. Wenn nämlich in einem Gefäße der Wein wie mit einer weißen Haut überzogen ist, welche man Kahn nennt, so sagt man: der Wein ist angelaufen, oder: der Wein ist beschlagen. Gedachte Haut bestehet aus unzähligen kleinen Theilchen, welche bey der geringsten Bewegung auseinander fahren. Dieser Kahn entstehet von den wässrichten Theilen, welche sich noch in dem Weine befinden und diese sammlen sich gemeiniglich, wenn der Wein im Fasse über sich einen leeren Raum hat und eine ziemliche Oberfläche der Luft zukehrt Wein beschlägt aber nicht in allen Gefäßen. Wenn diese gut zubereitet, recht ausgetrocknet und tüchtig d. h. luftdicht an sich selbst und luftdicht verspundet — oder, wie vorhin noch erwähnt wurde, durch das Umlegen auf die schiefe Seite hermetisch verschlossen sind; so findet man keinen Kahn.

Ist der Wein angelaufen; so darf man ihn nicht ungeläutert auffüllen; entweder das Kahnrohr beym Auffüllen anwenden oder durch die Kahnbürste den Beschlag abräumen und wenn das Faß an der Spundöffnung vom Kahn weiß ist, diese Oeffnung rein auswischen u. s. w.

Weiter unten wird man erfahren, daß dieses nicht allemal die Ursache des Beschlagens sey und daß der Kahn auch in andern Fällen entstehe.

Daß das Auffüllen nothwendig sey und daß es nicht zu selten besorgt werden dürfe, erklärt sich einigermaßen schon daraus: man schätzt nämlich die Menge des verdünsteten Weines — aus einem zweyeymerigen Fasse und in einem Zeitraume von Einer Woche — auf Ein Pfund. Den leeren Raum, der dadurch entsteht, nimmt die gemeine Luft ein und so kommt es, daß die Oberfläche den häutigen Ueberzug erhält, Wird der Wein aber aufgefüllt; so wird der Schaden und das Verderben des Weins nicht nur vermieden, sondern der Wein wird noch besonders veredelt, in seinem Alter milder. Dadurch entstehen die sogenannten säcularischen Weine der Weinhandlungen.

3. Die erneuerte Gährung anlangend.

Es ist dessen schon gedacht, daß der Wein zu gewissen und bestimmten Zeiten aufstößig werde. Dieses kann für den Wein selbst eine nachtheilige Folge haben, wenn man hier nicht aufmerksam ist und dem Weine zu Hülfe kommt.

a) Das Schwefeln der Luft im Keller.

Es sind nämlich gewisse Sommermonate, in welchen die Weine in eine Art von Fermentation gerathen, wenn sie auch noch so viele Reife und Wartung gehabt haben. Man kann sie zwar zu dieser Zeit vor dem Umschlagen, wie man das Verderben hier nennt, durch sorgfältigen Fleiß verwahren; allein von ihrer Güte geht doch immer etwas verloren. Wenn die Luft verdünnet oder electrisch ist; so bemerkt man den Einfluß derselben auf die Weinkeller und damit auch zugleich auf die darin liegenden Weine besonders. Am auffallendsten ist deswegen diese Wirkung der Witterung bey Ungewittern, die mit Donner und Blitz begleitet sind. Da nun der Schwefel wenig oder gar keiner electrischen Mittheilung fähig ist und seine zarten Bestandtheile durch das Feuer äußerst getheilt werden, die Wirkung der verdünnten electrischen Luft hin

gegen auf die Zwischenräume des Holzes und der Weinfässer gehindert wird; so kam man auf den Gedanken, Schwefel in den Kellern anzuzünden und dadurch die Fässer zu isoliren. Man stellte bei sich nähernden Gewittern Versuche an, welche der Erwartung vollkommen entsprachen, und seitdem man in den Kellern Schwefel anzündete während eines Gewitters, bemerkte man nicht die geringste Aenderung in der Beschaffenheit des Weins. Dieses Verfahren, welches nun weder mühsam, noch kostbar ist, verdient drum alle Aufmerksamkeit und ist folgendes: man setzt einige Kohlpfannen mit glühenden Kohlen in den Keller; wirft auf jede derselben ungefähr 1/4 Pfund zartgestoßenen Schwefel und verschließet die Thüre so fest und dicht verwahrt, als sich es thun läßt — die Zug- und Kellerlöcher nicht weniger — damit so der Schwefel den ganzen Kellerraum durchgängig erfülle und zwar anhaltend durchdringe. — Sollte es denn nöthig seyn, zu erinnern, daß man mit dem Aufstreuen des Schwefelpulvers schnell verfahre und sich zeitig aus dem Keller entferne — daß man nicht in den Keller gehe, so lange die Luft desselben geschwefelt ist, und daß man also einige Zeit müsse verstreichen lassen, bis der Schwefel gewissermaßen mit der äußern Luft sich vereinigt und, wie man zu sagen pflegt, sich verzogen hat — sollte daran noch besonders zu erinnern hier wohl nöthig seyn?

Das Schwefeln der Kellerluft während der gewitterhaften Sommerzeit und besonders wenn es zu blitzen anfängt oder wetterleuchtet, dieses Schwefeln, das man alle 14 Tage wiederholen kann, ist sehr vortheilhaft und dient sehr zur Erhaltung der Weine bei ihrer Güte.

b) Das Abziehen und Oeffnen des Spundes.

Dieses Mittel gilt mehr von jungen Weinen, die es auch oben vorgeschlagen und empfohlen ist; und mag hier nur auf jenes hingewiesen werden, wenn man fertige, nur aber noch nicht alte abgelagerte Weine zu pflegen hat.

Bei Rheinweinen z. B. thut man auch das, daß man die Gebinde öffnet, das Spundloch mit einem Schieferstück bedeckt und die sich oben auf sammelnden Unreinigkeiten abnimmt. Dieses läßt man dann geschehen, wenn man das Abziehen nicht für zuträglich hält. Bei jungen Weinen wird, wie schon erklärt, das Abziehen erwählt. Tritt aber bei ältern Weinen die unnatürliche Gährung ein, und zwar in ungewöhnlicher Stärke, so öffne man die Spundöffnung mit erwähnter Vorsicht, um das Abziehen zu vermeiden. Doch ist es besser, wenn man auch dieses Eröffnen der Gebinde unterläßt und lieber dem sich ausdehnenden Weine Platz macht durch Abzapfen einer verhältnißmäßigen Menge, die man dann wieder hinzufüllt, wenn die vorige Ruhe wieder eingetreten ist.

4) Das Sauerwerden betreffend.

Es ist ein gemeines Uebel, daß der Wein sauer wird und man muß aufmerksam seyn, wenn man einen Wein davor sichern will. Es ist freylich dabei auch wahr, daß mancher Wein bei der sorgsamsten Pflege doch nicht gegen das Sauerwerden geschützt werden kann. Allein, wenn man sich genau darüber unterrichten läßt, nicht bloß, daß das Versäuren die natürlichste Folge der geistigen Gährung ist, sondern daß man auch die veranlassenden Ursachen und die Erscheinungen kennt, welche das Sauerwerden begleitet oder ankündiget; so kann man derselben gar wohl zuvorkommen und es gehört zur Weinpflege vorzüglich, der sauern Gährung zuvorzukommen.

Die Alten nehmen drey Hauptursachen der Säure der Weine an, nämlich:

die Wässrigkeit des Weines;

die Unbeständigkeit oder die Veränderungen der Luft;

die Erschütterungen.

Aus der Angabe dieser Ursachen ergiebt sich es leicht

inwiefern man im Stande sey dem Sauerwerden vorzubeugen und was man in Beziehung darauf für seine Weine zu thun habe.

Um diese Krankheit kennen zu lernen, so wie die Mittel sie zu heilen, darauf wird weiter unten das Nöthige angezeigt werden. Hier werde nur Folgendes erklärt und angerathen:

a) Der Wein wird nie sauer, wenn er nicht in Berührung mit der Luft ist. Die mit dem Weine vermischte atmosphärische Luft ist ein wahres Gährungsmittel. Wenn der Wein absteht — das ist der Ausdruck den man hier gebraucht; — so entweicht das Gas, was er enthielt und dann dringt die äußere Luft hinein um den leeren Platz einzunehmen. Rozier hat vorgeschlagen, an eine Röhre eine Blase zu befestigen und das Rohr in das Faß zu stecken, um die Absorbtion der Luft, oder die Entbindung des Gases beurtheilen zu können. Schwellt nämlich die Blase mehr an; so hat der Wein eine Neigung abzustehn. Fällt die Blase zusammen; so geht er zum Sauerwerden über.

Wenn der Wein abstehet; so läßt das Faß den Wein an seinen Wänden durchschwitzen, und, macht man mit dem Bohrer eine Oeffnung, so spritzt er zischend und schäumend heraus. Gehet hingegen der Wein in Säure über; so sind die Faßwände (die Dauben) der Spund u. s. w. trocken, und so wie man den letztern öffnet, so stürzt die Luft mit Gewalt in das Faß hinein.

Man kann daraus leicht schließen, was geschehen müsse, um den Wein vor dem Sauerwerden zu verwahren, nämlich: 1) man lagert ihn auf Fässer, die nicht nur stark im Holze sind, sondern auch aus Holze verfertiget wurden, das dicht und fest ist — wie beides weiter oben angerathen und empfohlen wurde. 2) man verspundet sie fest und luftdicht. 3) vermeidet das Verfahren so vieler, welche mit dem Oeffnen des Spundes so leichtsinnig verfahren. 4) Hällt das Faß spundvoll gefüllt.

b) Die Lufttemperatur gehört auch zu den Dingen, die der Weinkellermeister berücksichtigen muß. Dieses ist schon öfters deutlich geworden.

Die Temperatur im Sommer, wenn die Wärme bis auf 20 oder 25 Grad über 0 steigt, veranlaßt sehr leicht das Sauerwerden gleichfalls. Was in Beziehung darauf geschehen muß, erklärt sich von selbst. Hat der Keller die oben vorgeschriebene Tiefe und Beschaffenheit; so wird durch das Verschlossenhalten des Kellers der hier nöthige Dienst geleistet.

c) Weine werden niemals sauer, so lange die geistige Gährung noch nicht vorüber ist, oder mit andern Worten, so lange der Zuckerstoff nicht völlig zerlegt ist. Daher das Füllen der Weine auf Fässer noch ehe aller Zuckerstoff verschwunden ist, weil alsdann die geistige Gährung fortdauert, sich sehr in die Länge zieht und alles, was eine Essiggährung veranlassen könnte, entfernt; daher ferner die Gewohnheit, etwas Zucker in die Bouteillen zu werfen, um den Wein unverdorben zu erhalten; daher endlich das fast allgemeine Verfahren, eine Portion Most langsam und bei einer gemäßigten Hitze zu kochen und dann in die Weinfässer zu gießen — was man da gern thut und dann gern geschehen läßt, wo und wann man Wein zur See verführen lassen will. (Bellon sagt, daß man die Weine von Creta nicht zur See würde verführen können, wenn man nicht die Vorsicht nähme, sie zuvor aufkochen zu lassen).

d) Ferner: die am Geiste geringsten Weine werden am schnellsten sauer. Wir wissen es aus Erfahrung, daß wenn die Witterung regnerisch war, als die Trauben reiften und eingesammelt wurden, daß die Beere selbst dann nur wenig Zucker enthalten und folglich auch nicht viel Alkohol daraus entstehet — dann schlagen auch diese Weine leicht um. Daher wissen wir ferner aus Erfahrung, die leichten Weine aus den nördlichen Gegenden sind sehr geneigt sauer zu werden und hingegen die edeln feurigen, geistreichen Weine dem Sauerwerden sehr widerstehen.

Aus diesen beiden Grundsätzen ergiebt sich für die Pflege als hierhergehörige Regel eigentlich — Nichts; denn wir betrachten den Wein, als fertigen. Hat er in seiner frühern Bearbeitung die Anlage zur Dauer

nicht erhalten; so können wir ihn nicht schützen. Daher muß das, was im vorhergehenden Abschnitte, über die Veredlung des jungen Weines gesagt ist, befolgt werden und wir erkennen hier, daß die Beobachtung obiger Vorschriften sehr wichtig ist, daß also einem schwachen Weine durch eingedickten Most die mangelnde Süßigkeit und Stärke gegeben werden müsse.

Dieses Letztere kann aber auch noch in jeder herbstlichen Zeit nachgeholt werden und insofern das möglich und nöthig ist, insofern geben die letzt erklärten Grundsätze doch noch eine Regel für dieses Kapitel ab.

Das Faß, in welchem ein Wein sauer werden will, ist beständig trocken; eben so auch der Sand, welcher den Spund bedeckt. Rozier weiß durch eine eingekittete Röhre, auf welcher eine luftdichte Blase gut befestiget ist, den innern Zustand des Weines anzuzeigen. (S. unten: Behandlung des kranken Weines. Num. 5.) Je nachdem nun die Anzeige ist, je nachdem erfolgt der erwähnte Zusatz von Süßigkeit oder die aufgeregte Gährung.

Bei dieser Gelegenheit werde, freilich zum Ueberfluß; aber vielleicht so manchen doch willkommen, Gegenstand der Rede, das was sich als ein Häutchen auf dem beschlagenen Weine, im Halse der Bouteillen u. s. w. zeigt, nämlich:

Der Kahn (Fleurs de Vin). Ein Vorbote des Sauerwerdens und des Uebergangs vom Wein zum Essig ist der sogenannte Kahn. Dieser zeigt sich fast in allen gegohrnen Flüssigkeiten und seine Menge steht mit der Quantität des Extractivstoffes in Verhältniß. Chaptal hat den Kahn zu einem gegohrnen Gemische von Zuckersyrup (melasse) und Bierhefen in so großer Menge entstehen sehen, daß er sich in Form von dünnen Häutchen vielfach hintereinander niederschlug und er zählte dergleichen wohl gegen zwanzig.

Diese Fleurs de vin, welche Chaptal anfänglich für einen Niederschlag des Weinsteins hielt, sind nach seinen weitern Beobachtungen weiter nichts, als eine Vegetation, ein wahrer Byssus, welcher dieser gegohrnen Materie eigenthümlich ist. Beim Austrocknen ver-

schwindet er fast gänzlich und giebt bei der Zerlegung nur etwas wenig Wasserstoff und viel Kohlenstoff.

Alle diese erstern Anfänge einer Vegetation, die sich immer entwickeln, wo sich eine organische Materie zersetzt, scheinen nach Chaptal nicht zu den vollkommensten Pflanzen gerechnet werden zu dürfen. Sie sind keiner Reproduction fähig. Sie sind nur ein bloßer Auswuchs oder eine symmetrische Aneinanderreibung der kleinsten Theilchen der Materie, welche sich mehr nach den einfachen Verwandtschaftsgesetzen, als nach Lebensprincipien richtet.

5. Das Schwerwerden anlangend.

Wenn aus den beiden letzten Grundsätzen des vorhergehenden §. sich es ergab, daß mancher Wein eine besondere Neigung zum Verderben von seiner Geburt an habe und eben darum nicht leicht erhalten werden könne; so ergiebt sich aus dem nun Folgenden noch mehr, daß nicht aller Wein vor allem Verderben geschützt werden kann und also nicht jeder Wein einer langen Dauer fähig sey.

Es giebt nämlich Weine, die mit dem zunehmenden Alter immer besser werden und welche man erst lange nach ihrer Bereitung als vollkommen betrachten darf. Dieses ist unter andern der Fall bey den dicken süßen Weinen und bei allen sehr geistreichen Weinen. Hingegen werden feine Weine so äußerst leicht sauer oder schwer, daß man sie nur mit der größten Sorgfalt mehrere Jahre lang aufbewahren kann. Z. B. der beste junge Wein (vin de primeur), welchen man in Burgund kennt, ist der von Volney, unweit Beaune. Dieser so feine und angenehme Wein darf nicht länger als 12, 16 oder 18 Stunden in der Mostbutte bleiben und hält sich kaum von einem Herbste zum andern. Oder ein anderes Beispiel, eben daher. Pomard liefert die zweite Qualität von jenem Weine in Burgund. Er hält sich besser, als vorhin gedachter, wenn man ihn aber länger als ein Jahr aufbewahret, so wird er schwer, verdirbt und nimmt die Farbe von Zwiebelhäuten an. Eben so hat der Wein im Würtembergischen nur eine geringe Haltbarkeit, unter wel-

chem sich eine Menge von Silvaner (eine Rebensorte, auch Oesterreicher genannt) befindet; er wird selten über 4 Jahr alt und bleibet selten über 3 Jahr angenehm und gut. — Genug! In jeder Gegend hält sich der Wein nur eine gewisse, bestimmte Zeit. Ferner: dieser Zeitpunkt ist näher oder entfernter in dem Verhältnisse, in welchem die Witterung war, bei welcher die Traube reifte, eingesammelt und bei welcher der Wein bereitet wurde — in dem Verhältnisse noch, in welchem die Sorgfalt war, welche bei der Weinbereitung angewendet wurde. Also man darf eigentlich nicht allen Wein sichern und vor dem Verderben verwahren wollen; oder: bei fertig uns zugesandten Weinen ist oft alle Vorsicht umsonst.

Wie schon gedacht, der Wein wird entweder sauer, oder schwer. Das Letztere nennt man auch schmierig. Bei dem Schwer- oder Schmierigwerden verliert der Wein die Eigenschaft seines gewöhnlichen Flüssigseyns und läßt sich, wie manche Oele, in Fäden ziehen, wobei er noch fade und wohl auch unangenehm schmeckt.

Diesem Uebel sind die schwächsten Weine, die nur wenig gegohren haben und welche überhaupt nur wenig Geist besitzen, am meisten ausgesetzt — desgleichen, wie anfangs und weiter oben schon gedacht wurde, auch die Beerweine. Dieses schmierige Wesen ist das wesentliche Oel des Weins, welches nicht hinlänglich verdünnt, mit den übrigen Bestandtheilen vereinbaret worden, daß es immerfort mit dem wässerichten Wesen zusammen halten sollte.

Dieser Fehler rührt von einem Mangel an der Fermentation her, weil diese entweder zu rasch vor sich gegangen ist und die Principien oder Grundbestandtheile des Weines sich nicht innig genug mit einander vereiniget haben, folglich der ölichte Theil und die säuerlichen Salze zu geschwind in das flüssige Wesen fortgerissen wurden, also nicht Zeit behielten sich gehörig mit einander zu verbinden; oder auch aus der Ursache, weil die Fermentation zu matt gewesen und die acida im wässerichten Wesen zu sehr ausgedehnt waren, (wie das in regnichten Jahren zu geschehen pfleget) daß sie Activität genug gehabt hätten, sich mit

dem Oele zu vereinbaren und den brennbaren Weingeist hervorzubringen. Ein anderer Grund dieses Fehlers liegt auch darin, daß in sehr dürren und heißen Jahren der ölichte Theil im Moste die Oberhand hat und hingegen die acida zu sehr verbreitet und verdünnet, auch in gar zu geringem Verhältnisse vorhanden sind, um eine genaue Verbindung zwischen Oel und Wasser bewirken zu können.

Außer diesem giebt es noch vielerlei Ursachen, warum die Weine den Fehler des Schmierig= oder Schwerseyns haben, und wenn man gegen diesen Fehler nicht leicht schützen kann, sobald jene erstgedachten Ursachen statt hatten; so wird man den Wein desto leichter vor diesem Uebel verwahren können, wenn es aus folgenden Ursachen entstehen könnte:

Wenn man anfangs das fleißige Auffüllen versäumt und die Einwirkung der atmosphärischen Luft auf die Oberfläche des Weins nicht verhindert; so entsteht leicht gedachtes Uebel. Was hierbei oder in dieser Hinsicht zu thun sey, ergiebt sich von selbst — und es geht zugleich daraus hervor, daß oben empfohlene Regel das pünktliche Auffüllen des Weins betreffend, wichtig sey.

Ferner: Schmierigwerden kann der Wein, wenn man nicht dafür sorgt, daß der Wein vom Lager (von der Mutter) zu rechter Zeit abgezogen und im Monat März, noch ehe die Sommerwärme sich einstellt, abgestochen wird.

Wenn man den Wein den heißen Sommer über in warmen und trocknen Kellern hält, welche nebenbei fast gar keine Luft haben; so wird der Wein gleichfalls leicht schwer.

Weiter: wenn man den Wein gar zu lange am Zapfen gehen läßt d. h. ein Gebinde nicht mit einemmale auf Flaschen zieht, sondern in kleinen Portionen eine Zeitlang hindurch den Wein aus dem Fasse nimmt — wenn dieses besonders im heißen Sommer geschieht; so trifft es häufig, daß der Wein schwer wird.

Endlich, sagt man, werden alle alte und delikate Weine, die man viele Jahre schon auf dem Lager gehalten hat, schmierig, wenn sie nicht bisweilen — oder wohl gar, alle Jahre im Frühlinge abgestochen und

nicht von Zeit zu Zeit mit gutem Weine der nämlichen Sorte, nur jünger dem Alter nach, aufgefüllt werden.

Wie viel sich in allen diesen letzt erwähnten Rücksichten thun läßt, um dem Schwerwerden des Weins vorzubeugen, bedarf keiner besondern Angabe. Indeß will man doch auch ein Mittel erfunden haben, um allen diesen Unannehmlichkeiten zu entgehen. Es ist — das Salz. Freilich aber auch ein Mittel, das man frühzeitig, also nur bei solchen Wein anwenden kann, welchen man selbst gezogen oder bearbeitet hat. Man wirft nämlich ½ Pfund gemeines Salz in jeden Eimer Wein, wenn er noch süß ist, oder doch seine Gährung noch nicht geendet hat, und läßt ihn im ersten Jahre zwei bis dreimal ab, wie gewöhnlich. Man hat gar nicht zu fürchten, daß man einige Salzigkeit deshalb am Wein spüren werde. Man kann die Probe mit einem Maaß Wasser machen und den hundert und sechszigsten Theil von ½ Pfund Salz darin auflösen und man wird finden, daß sich nichts Salziges spüren läßt. — Es vermuthen einige, daß Vitriolgeist in so geringer Quantität, daß man in einem Maaß Wasser keine Säure merket, und dieses 160 fach auf Einem Eimer, eben das, oder noch mehr leiste.

Wenn ein Wein abstehen will; so giebt er das äußerlich zu erkennen. Das Faß, in welchem er liegt, ist naß, besonders in den Daubenfugen und folglich giebt es auch leicht Schimmel — also ein beschlagenes Faß macht die Anzeige vom Weine, daß er erkranke. Der Sand, welcher auf dem Spunde liegt, sieht dabei wie ein weinichter Teig aus. — Ein fest zugespundetes Faß läßt bekanntlich seinen flüssigen Inhalt nicht gehen, wenn es angebohrt wird. Allein, wenn der Wein auf die angezeigte Weise erkrankt; so spritzt der Wein mit Gewalt entgegen, wenn man das Faß anbohret. Rozier hat eine Vorrichtung erfunden, welche die richtige Anzeige macht, ob ein Weln sauer, oder abstehend werden will, oder ob er in seinem Zustande bleibe. Siehe weiter unten: Behandlung des kranken Weines Num. 5.

6. Das Schönen — auch Klären.

Wenn der Wein auf seiner Mutter liegt; so kann die geringste Erschütterung oder die Veränderung der Temperatur, besonders in den kritischen Weinmonaten das Lager aufregen und so den ganzen Wein trüben und dadurch eine Neigung zum Verderben ihm geben. Eben darum wird der Wein, wie oben angegeben ist, sobald als es angehen kann, von seinem Lager befreiet. — Wenn der Wein seine unverderbliche Gährung fortsetzt; so muß er ja ununterbrochen gewisse Theile ausscheiden, die sich auf den Boden des Fasses lagern und mithin wird auch der von der Mutter gezogene Wein immer noch ein gewisses Lager behalten und haben. Eben darum wird der Wein, wie oben erklärt wurde, mehrmals abgezogen, um so denselben von seinen ausgeschiedenen Theilen zu trennen und entfernt zu halten. Dadurch entfernt man aber auch einige Ursachen des Verderbens und, wie oben der Ausdruck darüber lautet, macht den Wein einer Dauer fähig.

Wenn auch dieses Abziehen einen Theil der Unreinigkeiten von dem Weine trennt; so bleiben doch immer noch einige Unreinigkeiten zurück, welche man durch das sogenannte Schönen (Collage) wegschaffen kann. Die Erfahrung sagt, daß ein Wein nicht säuern kann, der vom Extraktivstoffe befreiet ist. Der Wein kann mit der Zeit diesen selbst ausscheiden. Durch das Schönen aber verrichtet es die Kunst. Das Schönen gilt also als ein Mittel den Wein vor dem Verderben zu sichern. Dieses Schönen geschieht auf verschiedene Weise und mit mancherlei Mitteln. Man schönet mit Hausenblase, Gummi, Milch, Tannzapfen, Alaun, Papier, Eyweiß, Hobelspänen u. s. w. Dieses alles giebt ein verschiedenes Verfahren, welches sich noch überdieß nach den Umständen abändert, wobei also manches zur Seite liegende berücksichtiget werden muß, und verlangt mithin eine Erklärung, welche sich auf jedes Einzelne besonders bezieht, die nun gegeben werden soll, nebst den dabei nöthigen Vorsichtsmaßregeln.

Eigentlich wird das Schönen am meisten vorgenommen bey trübe gewordenen Weine u. s. w.,

gehört also insofern nicht zu dem, was man zu thun hat, um den Wein bei seiner Güte zu erhalten, sondern gehört in das Kapitel, wo von der Behandlung kranker Weine die Rede ist. Allein wenn auch hier anticipiret seyn sollte; so ist es kein unmöglicher, kein ganz ungewöhnlicher Fall, wenn auch ein wirklich noch gesunder Wein geschönt wird — obgleich das Schönen den Wein selbst schwächt und nicht zu den wahren und direkten Verbesserungsmitteln gezählt werden kann. Doch, wozu deshalb viel Worte! Vom Schönen des Weins darf immerhin auch in diesem Kapitel schon die Rede seyn, weil man es anwendet um jungen Wein bald fertig zu machen und abzuklären u. s. w. Drum stehe es hier und zwar vollständig, auch als Heilmittel für kranke Weine. Weiter unten mag auf dieses Kapitel zurückgewiesen werden.

A. Mit Hausenblase.

Die Hausenblase wendet man verschieden an, sowohl ohne Zusatz, als mit Hinzusetzung anderer Ingredienzen, sowohl warm, als kalt. Daher werden hier mehrere Angaben statt finden müssen.

1) warme Schönung.

Man klopfet die Hausenblase, daß sie sich blättern und zerreissen läßt, schüttet sie dann in eine thönerne Pfanne, gießt kaltes Wasser zu, erwärmt und erhitzt es unter stetem Umrühren bei gelinden Feuer, ohne es zu sieden. Dabei verdünstet ein Theil des Wassers; darum muß man anderes warmes Wasser bisweilen hinzugießen und dieses Umrühren und Zugießen so lange fortsetzen, bis alle Hausenblase aufgelöset ist. Nun zwingt man diese Auflösung, ehe sie durch Abkühlung wieder gerinnt, gallerartig oder, wie man in einigen Gegenden sagt, zur festen Sulze wird, durch ein Tuch und löset sie weiter mit Weine auf. Die fernere Anwendung oder der eigentliche Gebrauch soll nachher angegeben werden.

2) kalte Schönung.

Wenn man die Hausenblase zerklopft, zerblättert und zerzupft hat, so wird sie in frisches Wasser eingeweicht. Hat sie nun einige Stunden im Wasser geweicht, so läßt sie sich nachher auf das Kleinste zertheilen und zerreißen, was man auch thun muß. So zerstückelt thut man sie in ein Gefäß, in welchem sie mit gutem Weinessig übergossen und zu einem Breie gerührt wird. So oft sich dieser Brei verdickt; so gießt man entweder reines Wasser oder, noch besser, vom schönsten Weine im Keller nur so viel hinzu, daß es immer ein dünner Brey bleibe. Denn wenn einmal zuviel zugegossen worden ist, so ist die Hausenblase, wie man zu sagen pflegt, ersoffen. Wer fleißig ist und oft, aber niemals zu viel hinzugießt, der wird mit dem Auflösen in kurzer Zeit fertig. — Angenommen, daß man ½ bis ein Pfund Hausenblase so vorbereitet habe, und daß man fertig sey, so nimmt man nun ein Fäßchen, welches doppelt so viel Maaße enthält, als man Lothe Hausenblase aufgelöset hat. Dieses Fäßchen ist aber so geschwefelt, als es vertragen kann, ich meyne, in dasselbe brennt man so viel Schwefel, als es annehmen kann. In dieses nun treibt man die aufgelösete Hausenblase durch den Seiher hinein. Das Dicke, welches zurückbleibet, löset man ferner auf, bringt es auch noch durch das Seihtuch in das Fäßchen. Nun alle aufgelösete Hausenblase im Fäßchen geläutert eingebracht ist, wird das Fäßchen mit Wein voll gefüllt und dann aufrecht, auf einem seiner Böden hingestellt. Hat man nun ein Loth Hausenblase zum Schönen nöthig; so nimmt man 2 Maaß Schönung aus diesem Fäßchen (denn nach diesem Verhältnisse, wie angezeigt wurde, ist ja dieser Hausenblasen- oder Schönungswein bereitet) und brennt den dadurch leer gewordenen Raum des kleinen Fäßchens jederzeit mit Schwefel auf (wie dieses geschehe, wird bald weiter unten erklärt werden) um den Kähn und die Gährung hier abzuhalten. Wo man wenige Hausenblase auf einmal brauchet, füllt man ½ Loth dieser aufgelöseten Hausenblase in einen steinernen Krug (Selterflasche) füllt solchen mit Wein aus, propft ihn zu und legt ihn auf die Seite bis zum Gebrauche.

Anwendung beider Schönungsmittel; oder die Einmischung der aufgelöseten Hausenblase in den Wein, welcher geschönet werden soll.

Es sey die oben angegebene warme, oder die so eben angezeigte kalte, so nimmt man nur 2 Maaß d. h. 1 Loth Hausenblase auf einmal, gießt sie in eine leere kleine Kufe, welche einen halben Eimer faßt, zertheilt sie durch einen Besen und gießt 1 Maaß Wein, aber nur nach und nach hinzu. Zu dem ununterbrochen fortdauernden Peitschen wird eine halbe Stunde Zeit erfordert, bis durch das allmähliche Zugießen des Weines gedachte Kufe (oder Butte) voll wird. Aus dem vollen Fasse Wein, das man schönen will, wird 6 Tage vor dem Ablassen (Abziehen) ein halber oder ganzer Eimer Wein auf ein kleines Fäßchen gezogen und wenn es beliebig ist, allein geschönet. Das volle Faß wird mit dem Hahne angestochen. — Zur folgenden Arbeit gehören drei Personen; nämlich eine, welche peitschet und aus der Butte 1 Maaß Schaum oder vollkommen aufgelösete Hausenblase in die leeren Stütze schöpfet; eine zweite, welche durch den Hahn diese Stütze mit Wein füllt, und endlich eine dritte, welche diesen Wein (aus dem Stutze) in das zu schönende Faß durch den oben in das Spundloch eingesetzten Trichter zurückfüllt. Auf diese hier zugleich angezeigte Weise wird so lange fortgefahren, bis die Butte leer ist. Alsdann wird das zweite Loth Hausenblase oder Schönung, und wenn es nöthig ist, die folgenden eben so behandelt. Wenn das geschehen, so wird der Spund mit doppeltem Tuche umbunden und fest eingeschlagen, sonst sinkt die Schönung schnell zu Boden, und wie man hier zu sagen pflegt, ersäuft.

Oder, mit einiger Abänderung. Die erste.

Es sey, daß man die sogenannte warme Schönung bereitet und also auf eine Ohme oder zwei Eymer 1 Loth der besten und weißesten Hausenblase zerklopft, zerzupft, in einem halben Nösel Wasser eine

Stunde lang über Kohlen und ganz gelinde sehr erwärmt und dabei ununterbrochen umgerührt und bei mehrmaligen Zugießen von warmen Wasser die Hausenblasen aufgelöset habe, wobei doch vorsichtig das Anbrennen verhindert worden. Nach einer Stunde gieße man das Gemisch ab, koche es hierauf noch eine Stunde auf vorhingedachte Art, seihe es sodann durch ein sauberes leinenes Tuch, trage es unverzüglich in den Keller, damit es warm bleibe und keine Gallerte werde. Sodann lasse man sogleich etliche Maaß von dem zu schönenden Weine in ein Gefäß, schütte die zubereitete und noch warme Hausenblase hinein, peitsche oder quirle das Gemisch, bis es schäumt und mische es sodann nach und nach in den Wein. Zugleich muß man den Wein tüchtig rühren und dieses nach der Einmischung noch eine halbe Stunde fortsetzen. Das Rühren selbst kann man entweder mittelst des bei dem Schönen gewöhnlichen Rührstecken, oder mittelst eines langen Stabes verrichten, an welchem unten ein Stück eiserne Kette angeheftet ist und die man durch das Spundloch ins Faß steckt, die Schöne aber durch ein neben dem Spundloche eingebohrtes Löchelchen mittelst eines Trichters ins Faß bringt. Während des Umrührens des Weins mischt man auch wohl folgendes Pulver, welches das zähe, schleimichte Wesen des Weins auflöset und dessen Herbe anziehet, ein. Man nimmt nämlich Weinsteinkrystallen, Weinsteinsalz, von jedem ein halbes Loth, stößt dieses ganz zart untereinander, verwandelt es hierdurch in Pulver und verwendet es dann auf vorbeschriebene Art. Nach dem Einmischen dieses Pulvers rührt man — wie auch schon bemerkt worden — den Wein noch eine Viertelstunde lang stark um, verschließt hierauf das Spundloch und läßt den Wein ruhig liegen, worauf er dann in wenig, höchstens aber in vierzehn Tagen helle wird.

Oder aber, die zweyte Abänderung.

Man nehme auf 320 Bouteillen Wein drei Loth Hausenblase, weiche sie zuerst in Wasser ein, oder koche sie damit — wie oben weitläuftiger schon erklärt wurde. Im ersten Falle gießt man das Wasser, wenn die

die Hausenblase von denselben nicht genug durchgeweicht ist, wieder ab und bringt sie in 6 bis 8 Kannen von dem Weine, den man mit Rosinen angemacht hat, und auf oder in demselben läßt man sie zwei Tage und zwei Nächte stehen. Darauf wird sie in und mit dem Weine mittelst eines kleinen Besens wohl eine halbe Stunde lang geschlagen, weil sie in dem letztern Zustande gleichsam zu einer Gallerte zusammengeronnen war. Durch dieses Schlagen aufgelöset wird sie durch ein Seihetuch gepreßt; das Ausgepreßte oder Durchgeseihete wird nun in das Faß gegossen, worin der trübe Wein ist, rühre alles mit einem Stabe um, und ziehe ihn nach vier und zwanzig Stunden in ein anderes Faß ab, worauf er sechs bis acht Wochen liegen bleibet. Dieses Faß muß ganz voll, und nachher erst zugespundet werden und ehe der Wein darauf gezogen wird, einen geistigen Einschlag bekommen.

Oder, eine dritte Abänderung.

Man nehme auf eine Ohme (zwei Eimer) Wein 1 Loth Hausenblase, klopfe sie gut und weich, daß man sie recht klein zerzupfen kann. So in kleine Stückchen zerrissen und zerrupft bringt man sie in einen neuen Topf, in welchem man sie mit einem Nösel reinen Wassers übergießt. So bleibt sie über eine Nacht stehen, worauf sie ganz klein zerschnitten wird auf einem ganz reinen Brettchen (noch ungebrauchten hölzernen Teller). So noch kleiner gemacht wird sie in dem vorhin erwähnten Topfe, in welchem das gedachte Wasser sich noch findet, auf eine nicht allzustarke Gluth gesetzt, und da immer mit einem neuen Rührlöffel (von Holz) fleißig umgerührt, damit sie nicht anbrenne — denn die vorbesagte Gluth darf auch nicht allzuschwach seyn. Würde die Hausenblase anbrennen; so wird bei ihrer Anwendung dem Weine ein fataler Geschmack gegeben. Wenn das gelinde Feuer abgegangen ist; so kann man dieses Gemisch ungefähr 6 Stunden lang auf glühenden Kohlen stehen lassen, wo es dann einen Schaum geben wird. Wenn nun dieser Schaum in der Mitte ungefähr so groß wie ein Kopfstück oder

auch etwas größer und alles übrige oben herum helle wird; so thut man den Topf vom Feuer, bringt ihn an einen kühlen, sonnenfreien Ort und rührt das Gemisch fleißig und zwar, wo möglich alle halbe Stunden tüchtig um. Geschiehet dieses, so wird die Schöne ungefähr in drei Tagen reif, welches man daran erkennt, wenn sie oben kleine Blättchen bekommt. Man verwendet sie alsdann folgendergestalt:

Man schüttet sie nämlich in einen recht saubern Zuber, oder in eine wohlgereinigte kleine Kufe (hölzerne vom Bötticher verfertigte Wanne), gießt etliche Maaß von dem zu schönenden Weine, oder auch wohl etwas Weingeist dazu, peitscht es, daß es recht dünne und flüssig wird, bohrt sodann neben dem Spundloche ein anderes kleines Loch, steckt in dasselbe einen blechernen Trichter und gießt die Schöne nach und nach, ungefähr jedesmal vier bis 6 Loth hinein und läßt unterdessen den Wein durch eine starke Person, so wie dieses bereits oben vorgekommen, tüchtig durcheinander rühren. War nun die Schöne gut und, wie man zu sagen pflegt, recht reif; so kann der Wein schon in zwölf Stunden helle seyn und von neuem abgestochen werden.

Aus diesem Allen geht überhaupt und im Ganzen genommen folgendes hervor: wenn man den Wein mit Fischleim abklären oder schönen will, so schüttet man in jedes Gebinde eine gewisse Menge aufgelöseten Fischleims. Die klare und durchsichtige Hausenblase wird stark geklopft, damit ihre Blätter auseinander gehen und man sie in ganz kleine Stückchen zerpflücken kann. Die Substanz wird nun mit ein wenig Wein und Flußwasser ausgezogen (Flußwasser paßt mehr und thut bessere Dienste, als Brunnenwasser) und zwar durch stetes Umrühren, während dessen man von gedachter Flüssigkeit bisweilen und nöthigenfalls immer eine kleine Quantität zugießt. Zuletzt wird dieses als ein Liquor durchgeseihet. Ein Stück Hausenblase von einem halben Lothe im Gewicht kann in vier Tagen in zwei Bouteillen Liquor zerlassen werden. Etwa die Hälfte davon ist hinlänglich um ein Orhoft Wein zu klären. Ehe man es einschüttet, ziehet man vorher zwei oder drei Bouteillen Wein aus

dem Fasse. Man rührt nun den Wein im Gebinde mit einem krummen Stabe um, der Fischleim verbreitet sich auf der Oberfläche, wie ein ausgespanntes Netz. Hernach, wenn man das kleine Loch, das man mit dem Bohrer gemacht hat, öffnet; so sinkt er zu Boden und reißt das schmierige Wesen oder überflüssige Oel mit sich fort, so wie überhaupt alle Unreinigkeit, die sich im Weine befindet, vornehmlich, wenn es ein schieler Wein ist. — Es ist noch dazu zu setzen, daß man zu 800 Pariser Bouteillen oder zu 400 Pots Berner Maaß, 4 Loth Hausenblase nehmen muß. Es ist zugleich gut, wenn man in die Auflösung noch etwas gestoßenen Cremortartari nimmt, wie gleich anfangs erwähnt wurde. Andere lassen dieselbe Menge Hausenblase in ein Paar Bouteillen desselben Weines, den man klären will, auflösen und um die Dissolution, welche nicht leicht von statten gehet, zu beschleunigen, mischen sie die Hälfte Franzbranntwein oder Weingeist darunter. Andere kochen die Hausenblase aus, seihen die Brüh durch ein Tuch und gießen eine Bouteille voll in ein Faß Wein. Sobald der leimähnliche Saft eingeschüttet ist, wird der Wein mit einem Stabe, der am Ende drei- oder vierfach gespalten ist, bis an die Hälfte des Gebindes, aber nicht tiefer, stark umgerührt, damit man den Wein nicht mit seinen Hefen auf dem Boden vermische. — Das ist also die Summe und der Hauptinhalt jener mehrern Angaben, nebst einigen nöthigen Zusätzen.

B. Mit Gummi zu klären oder zu schönen.

Obschon die Hausenblase dem Weine, wenn er abgezogen wird — was, wie schon erinnert, auch sobald der Wein klar worden ist, auch geschieht — gar nichts schadet; so verdient doch in manchem Betracht das arabische Gummi noch den Vorzug. Man gebraucht davon ebenfalls zwei Unzen auf ein Gebinde von 800 Bouteillen, oder auf einen Eimer zwei Loth. Man wählt, wenn man die Wahl haben kann, lauter schöne, wasserklare, weiße und durchsichtige Tropfen aus. Diese stößt man in einem Mörser ganz zart und schlägt die-

ses feine Pulver durch ein Haarsieb — welches letztere alles in der Apotheke am besten bereitet werden kann. Hat man nun einige Bouteillen Wein von dem Fasse herausgehoben, das man mit diesem pulverisirten Gummi klären oder schönen will; so schüttet man gedachtes Pulver durch das Spundloch etwas behutsam in das Faß, setzt einen reinen Stab ein, um den Wein, wenigstens auf seiner ganzen Oberfläche durch Umrühren in Bewegung zu setzen, damit dadurch das eingeschüttete Pulver sich rundum und durchgängig auf der ganzen Oberfläche vertheile. Nun verschließt man, aber sanft und bloß durch Eindrücken des Spundes die Oeffnung, damit der Niederschlag des Gummi nicht zu schnell erfolge. So bleibt der Wein ein Paar Wochen, gegen 14 Tage unangerührt liegen, worauf man dann das Faß wieder voll füllt — ohne es anzustechen. Das Gummi hat die gute Eigenschaft, daß es im Weine nicht verdirbt, sondern sich hier erhöht, dem menschlichen Körper nicht nur nicht schadet, sondern eher noch wohlthut; nächstdem dem Weine selbst keinen Beygeruch und keinen Beygeschmack mittheilt und als Weinschöne so gar zu wenig Mühe verursacht.

Es ist schon gleich zu Anfangs dieses Abschnitts, wo von den Weinschönen die Rede ist, erinnert worden, daß diese Procedur nicht bloß mit krankem Weine vorgenommen werde, sondern auch bei jungen Weinen angewendet würde, um diese desto zeitiger fertig zu machen. Für letzt gedachten Zweck bedient man sich nicht nur der Hausenblase, sondern auch des so eben gedachten Gummi's. Ist ein junger Wein auf diese Weise geklärt worden; so darf er nicht eher abgezogen werden, als bis er nun ausgegohren hat. Ist der Wein noch herbe und rauh; so muß man ihn noch auf den Hefen stehen und die zweyte Gährung machen lassen. Er wird dann nicht vor der Mitte des Mays abgelassen; ja, man kann ihn auch wohl bis gegen Ende des Junius unabgezogen liegen lassen, wenn er noch herbe seyn sollte. Es giebt zuweilen Fälle, wo man genöthiget ist, den Wein aufs Neue auf die Hefen zu bringen und ihn mit denselben stark zu vermengen, um ihn dadurch nochmals zu seiner Verbesserung gähren zu lassen. — Diese Bemerkung ist man

auf die Erklärungen in den weiter oben gemachten Abschnitt über die Pflege des jungen Weines hier schuldig. Dort ist auf die hier gegebenen Vorschläge verwiesen worden.

C. Mit Löschpapiere (Filtrir- oder Fließpapier.)

Man rollet einen Bogen nach dem andern zusammen und läßt ihn durch das Spundloch in das Faß hinabsinken. Er wird sich im Fasse selbst wieder auseinander rollen und ausbreiten. Erst wenn der eine Bogen untergetaucht hat und sich auf der Oberfläche des Weines ausgebreitet hat, schickt man auf erwähnte Weise den zweiten nach und fähret damit so lange fort, bis keiner mehr hinunter gehet. Dann spundet man das Faß zu und rührt das Gebinde eine lange Zeit nicht an. Mit dem Abziehen des Weines wartet man, bis alles Papier sich zu Boden gelegt hat. Ist das, so wird gewiß auch der Wein klar seyn und den herben Geschmack verloren haben, wenn er einen solchen etwa gehabt hat.

D. Mit Hobelspänen klären und schönen.

Um den Wein klink-schon zu machen, wie der Schweizer spricht, nimmt man auch ein Gefäß, das beinahe ganz mit eichenen Hobelspänen angefüllt ist und ziehet in dieses den Wein ab. Hier wird er binnen einen Tag und einer Nacht klar. — Man sagt aber, daß dieses nicht immer so geradezu gerathe und man hierbei behutsam verfahren müsse.

Nicht bloß eichene Späne, auch Späne von Buchenholz, das vorher aber von aller seiner Schale gereiniget und befreiet ist, wendet man an und zwar vorzüglich in Frankreich. Diese Späne gelten als ein Verbesserungsmittel, wodurch man dem Geschmacke des Weins zu Hülfe kommt. Nämlich man schälet nicht nur das Holz, kocht dann die davon gemachten Späne, trocknet sie dann an der Sonne oder dörrt sie im Ofen. Ueber diesen so zubereiteten Spänen läßt man den Wein

auf die vorhin angegebene Weise digeriren. Der vierte Theil eines Boisseau von solchen Schönen ist für ein Muid, oder für 288 Bouteillen Wein hinlänglich. Die durch diese Späne erregte schwache Gährung ist in vier und zwanzig Stunden beendiget und der Wein helle.

E. Weinschöne von Eiweiß.

In warmen Ländern und heißen Gegenden fürchtet man sich vor dem Gebrauche der Hausenblase zum Weinschönen und Abklären, und wendet dafür im Sommer das Eiweiß an. In Frankreich z. B. nimmt man auf ein halbes Muid, also, wie vorhin noch erklärt wurde, auf 144 Bouteillen, das Weiße von 10 bis 12 Eiern. Man peitschet dasselbe zuerst mit etwas Wein zu einem Schaum und mischt diesen nachher zu dem abzuklärenden Wein. Auch diesen vermischt man durch Peitschen aufs innigste mit diesem hinzugesetzten Schaume.

Mit einiger Abänderung gebraucht man das Eiweiß noch außer Frankreich auf folgende Weise: Auf einen Eimer Wein rechnet man das Weiße von sechs Eiern, das man in einem reinen thönernen Gefäße zu Schaum schlägt. Darauf läßt man es ruhig stehen und sich setzen, worauf das Helle und Flüssige in ein anderes Geschirre abgegossen wird. Mit diesem vermischt man ungefähr drei Loth fein gepulverte und durch ein Haarsieb geschlagene Weinsteinkrystallen, gießt noch zwei Pfund süße Milch und setzt noch einen Löffel voll geröstetes und noch warmes Kochsalz hinzu. Dieses alles sucht man durch fleißiges Umrühren recht gut zu vermischen. — Manche setzen dazu noch gebranntes und gepulvertes Hirschhorn, auch wohl noch Pfeffer. — Dieses Gemisch gießt man nun, ohne es vorher, wie die anfangs angegebene Hausenblasen-Schöne zum Schäumen zu schlagen, nach und nach unter stetem und heftigen Umrühren in den Wein und beobachtet übrigens alles, wie es weiter oben beim Schönen mit Hausenblase angegeben wurde.

Mauvin hat für diese Weinschöne folgende Vorschrift gemacht. Auf einen Würtemberger Eimer von

640 Schoppen werden neunzig Eier genommen. Das Weiße derselben wird in eine Flasche von 3 Schoppen gegossen, dazu Regenwasser gethan oder, wenn man dasselbe nicht haben kann, abgekochtes Wasser, das aber wieder erkaltet ist. Mit diesem füllt man aber die Flasche nicht ganz voll, sondern nur so weit, daß sie noch bis auf ein Drittheil leer ist, um ihren Inhalt gehörig schwenken zu können. Dieses Letztere geschieht auch und man rüttelt und schüttelt die Flasche, bis das Weißei mit dem Wasser vereinigt Schaum wird. Alsdann nimmt man zwei kleine Gefäße, in welche man hinüber und herüber den Wein füllt, welchen man innig mit diesem Eiweiß vereinigen will. Nämlich: man füllt das eine von diesen Gefäßen mit dem Weine an, welchen man schönen will und giebt hier jenen Eiweißschaum dazu; jetzt gießt man diese vereinigte Flüssigkeit in das andere Gefäß und aus diesem wieder zurück in jenes und dieses so mehreremale, bis man alles wohl vereinigt glaubet. Unterdessen läßt man den übrigen Wein im Fasse, auf den es eigentlich abgesehen ist und dessen größter Theil sich noch in demselben befindet, mit einem Stocke wohl eine Viertelstunde lang umrühren und wenn hier der Wein in voller Bewegung ist, so gießt man jene Schöne zu diesen ein, rührt nun das Ganze noch eine Viertelstunde lang und spündet darauf das Faß zu. Wenn der Wein selbst nicht sonderlich stark ist, so zapft man ihn in acht, längstens in vierzehn Tagen an. Findet man ihn schön und recht, so wird er abgezogen.

F. Mit Pfann- oder Eierkuchen.

Diesen macht man mit Weißei, dem Dotter und den Eierschalen zusammen genommen, schlägt alles wohl durch einander, gießt auch wohl etwas weniges Wasser zu und schüttet hernach das Gemengsel durch den Spund in das Weinfaß zu dem Weine, welchen man klären oder schönen will.

G. Mit Milch.

In Frankreich und in der Schweiz bedient man sich auch der Milch, um den Wein klingschon zu ma-

chen oder zu klären. Man nimmt dort auf ein Muid Wein zwei Pinten gute Milch, läßt diese sieden und schäumt fleißig allen Rahm ab u. s. w.

H. Mit Tannzapfen- oder auch Pfirsichkernen.

Auch diese hat man als Schönungsmittel angewendet und werden noch in gedachten Weingegenden der Schweiz und von Frankreich gebraucht. Hier hat man sie nur angeführt, um daran zu erinnern. Wir, die wir jetzt mit wirksamern und leichtern Schönungsmitteln bekannt sind, dürfen der Tannzapfenkernen recht gut entbehren.

I. Mit Honig.

Gutes Honig mit noch einmal so viel alten Wein vermischt und beides auf einem gelinden Feuer bis auf ein Drittheil einkochen lassen, unterdessen man das Ganze fleißig abschäumet, giebt, wenn es wieder erkaltet ist, eine Weinschöne.

K. Schönen mit Bergalaun u. s. w.

Man hat sonst, vermuthlich weil man kein besseres Mittel kannte, oder über die Schädlichkeit der Schönungsmittel noch nicht im Reinen war, mit Bergalaun, mit Gummi Dragant, Amidon, Gersten- oder Reißmehl und dergleichen den Wein zu klären gewußt. Doch jetzt, wo man weiß, daß z. B. der Alaun den Wein der menschlichen Gesundheit schädlich macht, wird man zu diesem Mittel seine Zuflucht am allerwenigsten nehmen, und dieses um so viel mehr, da es nur unbegreifliche und undenkbare Bosheit seyn könnte, sich des Alauns zu bedienen, wenn man andere eben so bequeme und leichte Mittel zur Hand hat.

7. Allgemeine Bemerkung über das Schönen.

a) Es ist schon daran erinnert, daß man die Weinschönen bei trübe und krank gewordenen Wein

anwendet, um ihn wieder gesund zu machen. In dieser Hinsicht gehörte fast alles, was hier erklärt wurde, weiter unten hin, wo vom Beseitigen und Heben der Weinkrankheiten die Rede seyn wird. Allein, es ist hier anzumerken, daß manche und zwar nach einer Gewohnheit, die in ihrer ganzen Gegend herrscht, den Wein so oft klären, so oft sie denselben abziehen. In diesen Gegenden, wo erwähnte Sitte herrscht, ist es herkömmlich und nach ihrer Art den Wein zu machen, nöthig, daß vor dem ersten Zuge mit Fischleim geklärt werde. Bey den darauf folgenden Zügen unterlassen sie das Klären gleichfalls nicht und machen es nur in geringerem Maße. Sie nehmen nur ein Drittel, in Beziehung auf jene Menge der Weinschöne, welche sie beim erstenmale (ersten Zuge) anwendeten, und das nennen sie: dem Weine eine Frisur geben.

b) Ist weiter oben kürzlich gedacht worden, daß die Weinschöne nicht als ein Mittel angesehen werden kann, durch welches man dem Weine eine Vollkommenheit mehr verschafft, daß sie vielmehr den Wein schwäche. Dieses Urtheil ist auch wahr und zwar vorzüglich dann, wenn man durch sie den fertigen Wein zu einer neuen Gährung nöthiget, daß er sich, wie man zu sagen pfleget, abtoben muß. Die Weinschöne schlägt freilich die im Wein befindlichen Unreinigkeiten nieder, allein aber auch einen Theil von dem, was ihm rücksichtlich des Geruchs und Geschmacks Kraft giebt, oder woraus seine Kraft bestehet. Die Weinschöne ist eigentlich nur ein Nothbehelf oder das kleinste Uebel gegen ein größeres. Sieht man aber darauf, daß ein Wein, der keines besondern Alters fähig ist und für keine lange Dauer bestimmt werden soll, zeitig fertig und bald zum Gebrauch oder zum Versand gebracht werden soll; so ist das Schönen ein herrliches und dem Weine vortheilhaftes Mittel. Doch hierüber entscheidet die Art der Schöne selbst.

c) So wie, wie so eben erinnert ist, eine Weinschöne vor der andern überhaupt den Vorzug hat; eben so paßt nicht jede für alle Sorten von Wein. Besonders unterscheidet man rothen und weißen Wein.

Was den weißen anlangt; so nimmt man die wirksamste und bequemste unter den oben angegebnen Weinschönen. Allein, was den rothen Wein betrifft; so sucht man noch eine andere Eigenschaft an der Schöne, nämlich die, bei welcher die rothe Farbe nicht leidet. In dieser Beziehung wählt man gern die Eiweißschöne, oder auch wohl die noch vom arabischen Gummi. Ueberhaupt aber werden feine Weine mit Gummi oder Hausenblase und gedeckte Sorten mit Eiweiß oder dem oben angegebenen Eierkuchen geklärt.

d) Alle mit Hausenblase geschönten Weine müssen im Sommer nach ein bis zwei Wochen, und im Winter nach einem oder anderthalb Monaten abgezogen werden, welches bei der Gummischöne nicht nothwendig ist. Der Bodensatz, welcher im Fasse eines geschönten Weines zurückbleibet, darf aber nie wieder als eine Schöne gebraucht werden; sie hat ihren Dienst ein für allemal gethan.

e) Es darf kein Wein, der geschönet werden soll, geschwefelt seyn. Eine Bemerkung, die man besonders nicht übersehen darf.

f) Es ist am besten, man schönet so lange vor dem Ablassen, als man meint, daß die Schöne zu ihrer Wirksamkeit und zur Vollendung ihres Werks Zeit brauche. Dieses ist gesagt in Beziehung auf die Weise, nach welcher man den ersten Zug mit einem geläuterten Weine thun will.

g) Ueberhaupt schönet man zu keiner Zeit besser, als wenn die Luft windstill, das Wetter kalt, doch aber die Kälte nicht gar zu streng, und der Wein selbst nicht durch irgend eine Ursache in eine merkliche Gährung gesetzt ist.

h) Reiniget sich ein junger fetter Wein durch die erste Schönung nicht vollkommen; so schönet man ihn zum zweitenmal, nimmt aber, wie oben schon gedacht wurde, jetzt nur ein Quentchen Hausenblase auf ein Fuder Wein. Wenn dadurch junge, schwere und

fette Weine sich nicht hellen lassen; so nimmt man zur Schönung von dem feinsten köllnischen Tischlerleim und schlägt alsdann diesen mit der Hausenblase nieder.

Das Uebrige, was hier noch hätte angeführt werden können, ist aufgespart für das weiter unten folgende Kapitel, von der Behandlung der kranken Weine.

8. Das Schwefeln oder das Aufbrennen des Weins (Muter).

Dieses gehört mit mehr Rechte in die Reihe der bisherigen Erklärungen als der nächst vorhergehende Abschnitt; denn das Schwefeln ist eins der vorzüglichsten, oder wohl gar das erste Mittel dem Weine Dauer zu geben, weil es die Essiggährung verhindert. Man verjagt nämlich vermittelst des schwefelsauern Gases die atmosphärische Luft, welche sich sonst mit dem Weine mischen und zu einer sauern Gährung Veranlassung geben würde, wie noch in dem vorletzten Abschnitte erklärt wurde. Ferner so erzeugt man durch das Schwefeln Etwas von einer starken Säure, welche die schwächere unterdrückt, beherrscht und sich der Entwickelung derselben widersetzt. Dadurch, daß man den Wein mit Schwefeldunst anschwängert, schützt man ihn gegen den Schimmel und gegen das Kahnsetzen, mäßiget zugleich die Gährung des Weins u. s. w.

Die Alten bereiteten einen Kitt aus Pech, Wachs, Salz und Weihrauch, den sie in den Fässern verbrannten — so wie oben über das Einbrennen gesagt wurde. Die Alten nannten gedachte Operation picare dolia; die Weine aber selbst: Vina picata. Schon Plutarch und Hippokrates reden von diesen Weinen. Es war vielleicht deshalb auch von den Alten die Pechtanne dem Bacchus geweihet. — Auch giebt man noch heutiges Tages dem schwachen rothen Weine dadurch einen angenehmen Geruch, daß man ihn auf einer Lage von fichtenen Hobelspänen eine Zeit lang liegen läßt. Daher auch der Vorschlag, daß man in den Hundestagen die Fässer mit Harz überziehen soll u. s. w.

Um den Wein mit schwefelichten Dämpfen zu imprägniren hat man allerlei Verfahrungsarten. Die Eine ist schon bekannt gemacht, dort, wo von der Vor=

bereitung der Fässer zum Weineinfüllen die Rede war. Das geschwefelte Faß theilt seine feinen Schwefeltheilchen dem enthaltenen Weine mit. Diese Verfahrungsweise nennt man: Einbrennen der Fässer. Hier aber soll die Rede seyn vom Aufbrennen des Weines und so werden hier noch einige andere Verfahrungsweisen angegeben werden, welche mehr das unmittelbare Anschwängern des Weins selbst betreffen und auch den Wein höher und stärker dem Grade nach mit Schwefeltheilen erfüllen.

Erste Verfahrungsweise.

Das, was man vorzüglich dazu gebraucht, nämlich vorbereitete Schwefelschnitte, wird jetzt als bekannt vorausgesetzt und findet sich weiter oben am angezeigten Orte. Jene Schwefellappen, Schwefelstreifen, jenes Schwefelpapier können auch hier beim Aufbrennen angewendet werden.

Die Anwendung ist z. B. zu Bourdeaux: es wird eine verhältnißmäßige Menge Wein in das Faß gegossen und verbrennt nun einige Schwefelschnitte im Fasse, um so den noch leeren Raum desselben mit Schwefeltheilen zu erfüllen. Ist das geschehen, so wird das Faß zugespundet und etwas heftig hin und hergerollt. Hat es darauf mehrere Stunden wieder geruhet, so wird es wieder geöffnet, damit man frischen Wein eingießen und das angefangene Anfüllen des Fasses fortsetzen könne. Ist jetzt eine andere verhältnißmäßige Menge eingefüllt; so wiederholt man das vorhin erklärte Aufbrennen, Zuspunden und Herumwälzen u. s. w. Dieses wiederholt man so oft, bis das Faß voll ist.

Zweite Weise aufzubrennen.

In der Gegend von Marseille und in der Nachbarschaft von Cette in Languedoc bereitet man aus weißen Trauben die sogenannten stummen oder verhaltenen Weine (Vins muets), die zum Schwefeln der andern Weine gebraucht werden.

Man tritt und keltert nämlich die Trauben und seihet den Most durch, ehe er in Gährung kommen kann. Dann füllt man mit demselben die Fässer bis auf den vierten Theil an, verbrennt über dem Weine, oder eigentlich Moste, im Fasse einige Schwefelschnitte, spündet das Faß zu und rollt dasselbe so lange stark hin und her, bis bei Eröffnung des Spundloches kein Gas mehr entweichet. Dann gießet man wieder Most zu u. s. w., wie vorhin noch erwähnt wurde. Dieser so bereitete Most kommt nie in Gährung und gilt gewissermaßen als ein fertiger Wein. Weil er nie in Gährung geräth, nennt man ihn stumm (vin muet). Er hat einen süßlichen Geschmack, einen starken Geruch nach Schwefel und wird zur Vermischung mit andern weißen Weinen gebrauchet. Man gießet nämlich zwei bis drei Bouteillen, je nachdem das zu schwefelnde Faß groß ist und je nachdem der Wein stark oder schwach geschwefelt werden soll, in gedachtes Faß und diese Vermischung oder Zusetzung vertritt die Stelle des Schwefelns.

In Bourdeaux bedient man sich des **stummen Weines** auf folgende Weise:

Man zieht die jungen weißen Weine spätestens im Monat Januar von der Hefen ab und bedient sich hierbei zur Abklärung der Hausenblase. Man nimmt nämlich drei Pfund Fischleim, schlägt ihn, wie schon erklärt ist, mit einem hölzernen Schlägel, bis er sich wie Charpie ausziehen und zupfen läßt und thut ihn dann mit acht Pots stummen Wein in ein dreieimeriges Faß, brennt diese Mischung mit einem Schwefelschnitte von drei Zoll Länge ein und wiederholet dieses Nachfüllen und Verfahren Morgens und Abends, bis drei Viertheile des Fasses angefüllt sind und der Fischleim gänzlich aufgelöset ist. Darauf wird der Wein durch ein Haarsieb oder Seihetuch abgelassen und nun ihm das vorher fehlende Viertel zugegeben, damit so das Faß vollkommen gefüllt sey.

Von dem auf diese Art zubereiteten Klär = oder Schönungsweine schüttet man Einen Pot in jedes Oxhoft weißen Wein, peitschet den Wein im Gebinde mit aller Gewalt, läßt es hernach ruhen und ziehet den

Wein nach vierzehen Tagen oder drei Wochen ab. Ehe man ihn aber aus einem Fasse ins andere überziehet, so ist es nöthig, das leere Faß, welches zur Aufnahme des abzustechenden Weines gebraucht werden soll, vorher mittelst der bekannten Schwefelschnitte aufzubrennen, wo man sich dann in Ansehung der Quantität des aufzubrennenden Schwefels nach der mehr oder minderen Stärke und Farbe des Weins, so wie nach der Größe des Gebinds zu richten hat.

Die zweite Abklärung geschieht im Monat Mai auf gleiche Weise. Hierauf lagert man den Wein an einem luftigen und dunkeln Orte und behandelt ihn dann in Rücksicht des Schwefelns, Schönens und Abziehens wie gewöhnlich, und schon angegeben worden ist.

Zum Voraus mag zugleich hier angeführt werden, welches besondere Verfahren man in Frankreich bei dem rothen Weine anwendet. Nämlich: man ziehet die rothen Weine zum spätesten im Monat Mai klar von den Hefen ab und mischt ihnen durchaus nichts von den stummen Weinen bei. In dem leeren Fasse, auf welches man den Wein abziehen will, brennt man Einen Zoll langen Schwefelschnitt ab, schüttelt den Wein stark um, und klärt und schönet ihn — und zwar nicht mit Hausenblase, wie schon oben erinnert worden ist, sondern mit dem Weißen von Einem Dutzend Eier auf ein Oxhoft. Vierzehn Tage nach dieser Operation läßt man den Wein in ein anderes Faß, und damit man ihn recht klar bekomme, so sticht man ihn nach vierzehn Tagen noch einmal ab. Ist dieses geschehen, so bringt man das Faß in eine solche Lage, daß der Spund auf die Seite zu liegen kommt — wie auch schon an seinem Orte angegeben worden ist. So läßt man dann die Fässer vom Julius bis in den September liegen, dann aber bringt man sie wieder in die alte oder vorige Lage, wo der Spund oben stand. Untersucht man nun die Weine und findet sie gut, so darf man sie nur aufbrennen und sie wieder auf die Seite legen. Bemerkt man aber das Gegentheil und siehet, daß sie durch die Einwirkung der Wärme fermentiret haben und herbe geworden sind; so peitschet

man sie wieder, ziehet sie nach Verlauf von vierzehn Tagen wieder ab, und legt die Fässer mit dem Spunde auf die Seite.

Da übrigens die Erhaltung der rothen Weine die größte Aufmerksamkeit und fleißigste Wartung und Pflege erfordert; so hält man es in Frankreich und zwar vorzüglich in Bourdeaux für nothwendig, solche in den ersten Monaten wenigstens dreimal zu peitschen.

Dritte Verfahrungsweise den Wein aufzubrennen.

Man läßt unter einer gläsernen Glocke oder irgend einem andern Gefäße eine Portion Wein den Schwefelrauch einziehen und sich davon sättigen. Dieses wird geschehen, wenn man außer dem Wein noch angezündeten Schwefel unter erwähntes Gefäß zugleich bringt und dieses fest verschließt. Nach mehrern Stunden nimmt man den Wein hervor und gießt ihn zu jenem über, welcher geschwefelt werden soll.

Vierte Weise zu schwefeln.

Man netzet einige leinene Tücher in Lauge von Pottasche und breitet diese über ein Gestell, einer Pyramide gleich, aus. Unter diese Pyramide setzt man ein Gefäß mit Schwefel, welchen man darauf anzündet. Den sich nun entwickelnden Schwefeldampf läßt man so lange sich an die feuchten Tücher anlegen, bis sie selbst trocken sind.

Diese hängt man hernach in das Faß zu dem Weine, oder legt sie in einem besondern Gefäße in Wein und gießt dann diesen Wein zum Weine im Fasse, welcher geschwefelt werden soll; oder aber scheidet von jenem an den Tüchern bereiteten zarten Mittelsalze den flüchtigen Schwefelgeist und vereiniget diesen unmittelbar mit dem Weine selbst in der Quantität, welche die Erfahrung zeigen wird. Die letztere Weise ist die reinste oder reinlichste, die leichteste und nützlichste Art, wie man hier verfahren kann.

Um ein volles Faß Wein zu schwefeln geht man folgendermaßen zu Werke: man bohret oben im Faßboden das Gebinde an und hält ein angebranntes Stückchen Schwefeltuch vor diese gemachte Oeffnung. Damit aber dieses doch wirken könne, so ziehet man unten durch den Hahn ein Paar Bouteillen (je nachdem das Faß groß ist) Wein ab, welchen man aufhebet, um ihn einige Tage darnach wiederum in dieses Faß zu füllen. Während der Wein unten durch den Hahn ausfließt, fährt die Flamme des brennenden Schwefellappens und der Schwefeldampf oben mit einem pfeifenden Gezische der Luft in das Faß.

9. Bemerkungen und Vorsichtsregeln, das Aufbrennen des Weines betreffend.

Es ist aus dem bereits oben Erklärten bekannt, daß man die Schwefelschnitte an einem Drathe in das Faß hängt. Auch, daß man keinen Tropfen Schwefel darf in den Wein fallen lassen, und also darauf schon die Schwefelschnitte selbst einrichtet.

a) Man darf aber auch den Dampf von der Kohle nicht in das Faß kommen lassen, wenn man es verhüten will, daß der Wein einen übeln Geschmack bekomme. Bei jedem Aufbrennen, eben so wie bei dem Einbrennen, ziehet man drum mit der letzten Flamme die Kohle behutsam heraus, sonst wird auch noch neben erwähntem Uebel der reine Wein wieder neblicht. Ließe man sogar die verkohlte Leinwand in den Wein fallen, wie sehr dürfte nicht auch diese den Wein verderben.

b) Nur bei weißen Weinen findet man das Schwefeln der Farbe wegen räthlich, dagegen bei rothen Weinen verwirft man es durchaus eben der Farbe halber. Bei diesen wird nämlich nur das Faß und zwar mit einer Muskatenblume eingebrennt. Aber auch den Wein kann man mit einer Muskatenblume oder Muskatennuß aufbrennen und es geschieht dieses nicht anders, als wie mit dem Schwefel und man hat auch

gleiche Vorsicht anzuwenden, daß nicht der Dampf von der ausgebrannten Muskatennuß dem Weine einen schlechten Geschmack mittheile u. s. w.

c) Ferner gilt es als ein Waidsprüchelchen: der Schwefel ist den jun en Weinen ein Balsam, den alten aber Gift. Dieses merke man darum, weil man das Schwefeln bisweilen geschehen lassen muß,

d) nicht eben um die Gährung zu mäßigen oder einige Zeit zu unterhalten, nicht eben um die hefenartigen und groben Weinsteintheile niederzuschlagen, nicht etwa um ein Faß auszutrocknen, oder wozu alles das Schwefeln geschehen mag; sondern um den Wein auf einem nur halbvollen Fasse vor dem Verderben zu verwahren. Ist nämlich ein Faß angezapft worden und es muß ohne ganz abgelassen oder wieder ganz voll gefüllt werden zu können auf dem Lager bleiben; so brennt man nach dem Ablassen schon am dritten Tage zum erstenmal, acht Tage darauf zum zweitenmal und weiterhin alle vierzehn Tage einmal mit Schwefel auf, um das Entstehen des Kahns, das Verdünsten des Weins und den Eintritt der atmosphärischen Luft zu hindern. — Ueberhaupt aber darf man

e) das Schwefeln nicht übertreiben; denn es gilt auch hier: omne nimium nocet d. h. was darüber ist, das ist vom Uebel. Weiter unten wird sich es deutlicher offenbaren, daß überschwefelter Wein zu den vergifteten, d. h. schädlichen Weinen gezählt werden müsse. Das vorhin erwähnte Einbrennen, wenn das Faß nicht ganz voll ist und angezapft worden war, ist durchaus schädlich, wenn es oft geschieht — und vorzüglich, wenn es jedesmal ziemlich stark geschieht. Diese Bemerkung glaubte ich darum hier noch am Schlusse schuldig zu seyn, weil die Bemerkung unter dem Buchstaben d manchen auf den Gedanken bringen könnte, als ob ich den Weinhändler zum Giftmischen Anleitung geben wolle.

Rozier's Ein- und Aufbrenn-Maschine.

Da das Aufbrennen mit so vieler Aufmerksamkeit und Vorsicht geschehen muß, und dabei doch noch sehr

leicht das eintreten kann, was man mit aller Behutsamkeit zu v rmeiden suchte; so hat Rozier durch seine Erfindung den Weinkellermeistern gar keinen geringen Dienst geleistet, daß er eine kleine blecherne Vorrichtung erfand, bei welcher jene angeführten und zu fürchtenden Unannehmlichkeiten und Uebel gar nicht eintreten können.

Man macht, so will es Rozier, von Blech eine Art von kleinem Kamin, welcher vierseitig und zwar drei Zoll breit und tief, aber vier Zoll hoch ist, und dessen vordere Seite einen Schiebedeckel hat. Oben spitzt sich dieses kleine Machwerk, wie eine abgekürzte Pyramide, zu, und an dieser obern Oeffnung ist anstatt des Deckels eine krumme Röhre von Blech angebracht, welche weit tiefer herabgebogen ist, als der Fußboden des kaminartigen Kästchens. Dieses Machwerkchen gleicht also dem gewöhnlichen Handlaterndchen von Blech nur daß es seinen Hut, oder Deckel in eine lange Spitze auslaufen läßt und denselben wie ein Hörnchen krümmt, und tiefer herabbiegt, als das Kaminchen oder Kästchen selbst ist. Diese Maschine setzt man nu auf das Faß, senkt das gekrümmte Ende der Röhr in das Spundloch und verstopft letzteres rings um di Röhre herum mit Leinwand. Hierauf öffnet man de an der vordern Seite des Kästchens befindlichen Schi ber, legt Schwefelstücke auf den Fußboden des Käs chens und zündet solche an. Den Schiebedeckel drüc man hierauf wieder nieder, und öffnet ihn mehr od weniger, je nachdem die Flamme lebhafter ist od nicht. Ist das Faß voll vom Schwefeldampfe, so kom der Damf durch den Schiebedeckel wieder zurück u löscht die Flamme aus. Will man aber noch me Dampf in das Faß bringen, so zündet man den Schw fel wieder an und bedient sich dabei eines kleinen B sebalgs. — Man nimmt hierzu darum lieber Schw fellappen, weil der Schwefel in großen und gan Stücken nicht so leicht brennt.

2) Wie erhöht man die Vorzüge eines Weins?
oder: wodurch vermehrt man seine guten Eigenschaften?

Es ist sehr relativ diese Frage zu thun und sie so, wie sie ist, zu beantworten. Aus den bereits gegebenen Erklärungen ist schon für sich deutlich, daß immer ein Wein vor dem andern ist, ein Wein vor dem andern die und jene Eigenschaft habe, wäre es auch nur die Farbe oder das Alter, ein Wein vor dem andern mehr Dauerhaftigkeit habe und eines längern Alters fähig sey, ein Wein vor dem andern eben darum in seinen Grundbestandtheilen ein besonderes Verhältniß unterhalte u. s. w. Diesemnach läßt sich diese Frage nicht so im Allgemeinen hin aufwerfen; diesemnach läßt sich aber auch nicht jede spezielle Antwort ins Allgemeine hindeuten und anwenden. Eben daher werden die im Allgemeinen gegebenen Erklärungen bisweilen ihre Ausnahmen leiden und ein geübtes Auge für ihren Gebrauch nöthig machen.

1) Das Abziehen.

Dieses gehört allerdings zu den Mitteln, einen Wein zu verbessern, dürfte aber auch, wie aus einigen bisher geschehenen Erinnerungen sich folgern läßt, für manchen Wein als nachtheilig angesehen werden müssen. Weine, die keines Alters fähig sind, besonders die rothen Weine erlauben schon kein öfteres Abziehen. Dessen ungeachtet kann man doch auch für die Weine, welche bald verbraucht werden müssen, durch das Abziehen viel, viel thun; denn durch das Abziehen werden sie geläuterter, reiner und schmackhafter, so wie geistreicher.

Beim Abziehen vergesse man aber ja nicht, worauf oben schon aufmerksam gemacht wurde, daß wenn ein Stückfaß auf kleinere Pieçen gebracht werden soll, man von den obern, mittlern und untern auf jede zugleich bringe.

Wenn man Willens ist, einige Faß alten Wein zu verkaufen; so vermehrt man seine Lieblichkeit dadurch, daß man ihn vorher noch einmal abziehet. Sollte er aufstößig seyn, so muß man das Ablassen so lange und so weit aufschieben, bis der Wein wieder ruhig geworden ist. Sollte das keinen Aufschub leiden; so darf man nur einen kleinen Löffel voll Weinhefengeist ihm beimischen, und der Wein wird sich bald wieder setzen. Oder eine von obgedachten Weinschönen.

2) Rauhen, herben Wein verbessern.

Weiter oben ist gesagt worden, daß man die Weinhefen aufheben und auch, wie man sie pflegen und zum Gebrauch erhalten soll. Diese Hefen sind ein Verbesserungsmittel für rauhe Weine. Denn solche Weine durch jene alten und gutgehaltenen Hefen wieder in Thätigkeit setzen und es ihnen vermöglichen, daß sie die Herbigkeit verarbeiten und sich selbst ausarbeiten können, ist das Mittel sie zu verbessern.

3) Wässerichten und überhaupt schwachen Wein verbessern.

a) durch Salz.

Schale und wässerichte Weine finden sich in unserm Deutschland nur zu häufig. Es ist hier nicht so sehr die Rede vom Dauerhaftmachen derselben, als vielmehr von Erhöhung ihrer Stärke. Freilich in der eigentlichen Bedeutung des Worts lassen sie sich nicht stärken; dieses setzt Verminderung ihres Pflegma's voraus. Allein für den Geschmack schon wird jener Zweck erreicht durch das Salz. Man vergleiche im vorhergehenden Kapitel die Anwendung desselben, um den wässerichten Wein vor dem Verderben zu sichern.

b) durch Frost.

Die Verminderung des Phlegma's, aber auc[h] des Voluminis, macht solche Weine wirklich stärke[r]. Ist ein solcher Wein nicht schon als Most durch ei[nen]

gelindes Feuer abgedampft worden; so kann es jetzt noch geschehen durch den Frost. Man gießet nämlich eine beliebige Quantität in ein flaches Gefäß, welches zur Zeit des Winters, wenn die Kälte etwas streng ist und das Fahrenheitsche Thermometer unter Null stehet, in das Freie gesetzt wird. Die wässerigen Theile gefrieren zu Eis, welches man heraus nimmt. Die ungefrornen Theile geben einen sehr geistigen Wein, der sich in verschlossenen Gefäßen lange aufbewa. läßt.

Ist der Wein in einem festen Gebinde, das aber nicht ganz voll ist, und ist der Kältegrad nicht der höchste; so kann man auch den Wein in seinem Fasse frieren lassen. Hierbei ist aber besondere Vorsicht nöthig, um es zu verhüten, daß das Gebinde leide. Wenn auf demselben der Wein oder eigentlich sein Wasser frieret; so hält sich die geistige Flüssigkeit in der Mitte des Fasses und in der sich um sie bildenden Eisrinde in ihrem vorigen flüssigen Zustande. Man läßt es daher auch geschehen, daß er stark frieret und dabei sein Gefäß zersprenge, d. h. bloß seine hölzernen Reife, wozu man noch besonders behülflich ist. Läßt man dieses gefrorne Faß in ein temperirtes Gewölbe schaffen; so lösen sich die Faßdauben bald genug und von selbst ab, und nun kann man den Klumpen Eis anbohren, um den — gewissermaßen — konzentrirten Wein abzulassen. Dieses ist ein sehr geistreicher Wein geworden, von dem man Alter und Vaterland weder durch das Auge, noch durch den Geschmack errathen wird.

Wenn man den Verlust des Voluminis zu hoch anschlagen und die Menge des stärkern Weines gewissermaßen zu gering rechnen müßte; so darf man nur von einer gewissen Sorte nur ein Faß gefrieren lassen, und durch den erhaltenen geistreichen Wein die übrigen Fässer dieser Sorte verbessern.

Ueber das Gefrieren des Weines sagt ein nachdenkender Weinwirth, der darüber mehrere Versuche angestellt hat, Folgendes:

Die Vortheile bei dem Gefrieren des Weins bestehen darin, daß der gefrorne Wein eine Farbe und

Güte erhält und gleich im ersten Jahre trinkbar wird. Der Frost nimmt ihm den Keim der Fäulniß und der Schärfe und setzt ihn gegen alle daher entstehende Zufälle in Sicherheit. Ein gut gefrorner Wein verträgt die Ueberfahrt zur See, und dieser Vortheil ist hinreichend, den Handel des Burgunderweins in die entferntesten Gegenden auszubreiten. Endlich dient der gefrorne Wein auch dazu, daß man den geringen Sorten dadurch eine Güte giebt und sie verbessert.

Um den Wein zum Frieren zu bringen, setzt man das Faß unter eine Schuppe in die freie Luft und 1 bis 2 Fuß über dem Erdboden. Das Faß muß voll und so verwahrt seyn, als wenn es im Keller aufbewahret würde. Man bohret zuvor in den Boden des Fasses oben ein kleines Loch und verwahrt es mit einem kleinen Zapfen. Unten wird es gleichfalls angebohrt und das Loch mit einem Stöpsel verwahret. Wenn das Faß stark genug gefroren ist, so öffnet man das kleine Loch und durchstößet das Eis. Die Menge des ausfließenden Weines bestimmt die Wirkung, welche der Frost hervorgebracht hat. Wenn das Eis sich zeiget, ziehet man den Wein unten ab, da sich denn der Wein aus der Mitte des Fasses ausleeret, das Eis aber in dem Raume des Fasses zurück bleibet. Wenn der Wein nicht gut fließet, stößt man mit einem Stöckchen hinein, um durch das sich vorgelegte Eis Luft zu machen. Wenn hingegen das Eis mit dem Weine ausfließet, so läßt man denselben durch einen mit Leinwand belegten Trichter laufen, um zu verhindern, daß das Eis nicht in den Wein kommt. Den Wein aber läßt man auf den mit Schwefeltuch eingebrannten Fasse abklären.

Wenn die erste Gefrierung nicht hinlänglich ausgefallen seyn sollte; so kann man eine zweite mit noch größerem Effekte vornehmen. Bei dem Gefrieren des Weines erhält man statt 30 Tonnen nur 20, welche aber mehr werth sind, als die erstern 30 Tonnen, an welchen man noch überdieß bei dem Transport die Kosten gewinnt.

Noch eine Weise, den Wein durch Frost zu kon entriren ist folgende: man vertheilt nämlich den Wein

in kleine Fässer und füllt diese aber nicht ganz, sondern nur so weit voll, daß der achte Theil leer bleibet. Diese Fässer legt man nun an einen kalten Ort, wo die Luft oder Kälte stark darauf fallen kann, etwa unter freien Himmel, und läßt den Wein ein Paar Nächte (je nachdem es kalt ist) recht durchfrieren. Nun bohrt man ein Loch mitten durch den Boden und durch das Eis in die Mitte des Fasses, wo sich das Geistige des Weines hingezogen und läßt ihn herauslaufen. Bei großer Kälte und nicht sonderlich starkem Weine gehet zum erstenmale die Hälfte und noch mehr ab, indem das Wasser zu Eis wird, und zu nichts, auch nicht einmal zu Essig brauchbar ist, wenn man nicht Zucker oder Honig dazu thut.

Setzt man den Wein in flache und untiefe Kufen, so geht es mit der Konzentrirung geschwinder, als in tiefen Fässern, und man kann alle Morgen den ungefrornen ablassen und aufs neue dem Froste zum Gefrieren aussetzen.

So kann man bei guten Weinjahren den Wein durch den Frost so in die Enge bringen, daß aus vier bis sechs Eimern nur Einer übrig bleibet, womit man aber bei Jahren, welche einen leichten Wein liefern, vier Eimer gut machen und veredeln kann, so wie man ihn dann auch nebst dem durch Frost konzentrirten Moste, wie bereits oben bemerkt worden ist, zur Nachbildung edler Weine brauchen kann, wie weiter unten angegeben werden wird, wo von der Bereitung künstlicher Weine die Rede seyn soll.

c) durch Rosinen schwachen Weinen aufhelfen (Ein Vin rapé).

Man nimmt große und auserlesene spanische Cybeben, lieset die Stiele von denselben ab, entkernt sie so viel man kann, bringt sie darauf in einen Häfen, in welchem man Wasser über sie schüttet. So bringt man sie über das Feuer, um ihnen hier die Süßigkeit auszuziehen. So viel nun Pfund solcher Cybeben gewesen, so viel nimmt man Maaß Weingeist (spiritus vini tartaris). Jenen Rosinensaft scheidet man von

den Rosinenhülsen dadurch, daß man diese durch ein Seihetuch drückt und setzt diesen erhaltenen Saft dem vorhingedachten Weingeiste zu, läßt beides zusammen an einem warmen Orte stehen, bis zu dem Herbste. Ist nun dieser eingetreten und es giebt nun frischen Most so nimmt man von dem besten, noch ganz süßen, Vorlaß und zwar 3, 4 bis 5 Maaß desselben auf ein Maaß vom vorhingedachten Brannteweine, thut den Most in ein sauberes Fäßchen und gießt den süßen mit Rosinensaft versetzten Branntewein dazu hinein, doch so, daß das Fäßchen nicht ganz voll werde. Hat man den Spund bloß darauf gelegt, so läßt man es einige Wochen ruhig liegen und unter sich gähren. Nach einiger Zeit wird dieser Wein von seinen Hefen (die nun den vortrefflichsten Branntewein geben) abgezogen. Dieses Abgezogene, das man in großen gläsernen Kolben aufbewahren kann oder in einem kleinen weingrünen Fäßchen, das aber nicht geschwefelt worden ist, aufhebet, ist die vortrefflichste Weinessenz, die dem spanischen Weine, besonders wenn man in dem Brannteweine, als der Rosinensaft mit ihm vermischt stand, noch auf dem Ofen oder an der Sonne, mit Etwas von schicklichem Gewürze destillirte, im geringsten nichts nachgiebt und zehen, zwölf und mehr Jahre in gleicher Süßigkeit und Güte sich erhält.

Will man nun einen schwachen Wein stärken, so nimmt man von dieser Essenz 1 Maaß auf den Eimer gerechnet. (Es ist hier ein Würtemberger zu 640 Schoppen gemeint). Doch hierbei muß noch erinnert werden und ist besonders zu merken, daß dieses Mittel nur für gedeckte Sorten und für rothe Weine paßt und zwar für solche, die nicht sauer geworden sind. Will man diese Tinktur doch für sauern Wein anwenden; so muß man zuvor die Säure desselben niederschlagen, sonst verdirbt man den Wein, statt daß man ihm aufhilft. Es giebt, so will ich hier nur zum Voraus sagen, obgleich dieses in ein Kapitel weiter unten gehört, es giebt nur zwei Wege, die Säure zu entfernen, nämlich die Gährung und den Niederschlag. Ich muß also einen sauern Wein, welcher weder am Stocke, noch in dem Fasse genugsam gegohren hat,

folglich nicht zeitig ist, in eine neue und so lang dauernde Gährung setzen, bis seine sauern Theile sich aus dem Weine an dem Boden des Fasses gesetzt haben. Oder aber: ich muß ein Mittel (das Kohlenpulver) anwenden und die Säure niederschlagen. Auf diese Prozedur wird der Wein abgelassen, und dann erst kann er durch obgedachte Weinessenz verstärkt werden.

Ferner paßt eigentlich diese Essenz zu jungem schwachem und wässerichtem Moste, mit welchem sie gähren muß. Dieses ist außer mehrern andern schon weiter oben mitgetheilten und weiter unten noch folgenden ein Verbesserungsmittel, auf welches gleich anfangs (s. Mostverbesserung) verwiesen wurde.

Doch aber läßt sich auch ein Einjähriger Wein noch durch diese Essenz verbessern. Dann muß er aber abgezogen werden, und dabei braucht man noch die Vorsicht, daß man die Essenz in das Gebinde thut, auf welches man den Wein überziehen will und dann giebt man den Wein selbst über, wo er dann einen Monat lang ruhig liegen bleibet.

Aelterer weißer Wein aber läßt sich nicht wohl mit dieser Essenz verbessern.

d) Eine Abänderung davon und zwar mit Weinbeermork

lautet also: Das weingeistige Wesen scheint auf den ersten Anblick zur Verbesserung der schlechten Weine und vorzüglich der schwachen, kalten und unreifen Weine so schicklich zu seyn, daß man sich wundern möchte, warum es zum Verbessern solcher Sorten gar nicht in Betrachtung gezogen wird. Allein freilich theilt auch der Franzbranntwein, in welchem dieses geistige Wesen enthalten ist, dem Weine einen so unangenehmen Geruch, auffallende Schärfe und brandigen Geschmack mit, daß man ihn unmöglich gut, wenigstens nicht in beträchtlicher Menge gebrauchen kann. Dieses ist die Ursache, die den Gebrauch bis jetzt verhindert, oder doch wenigstens sehr eingeschränkt hat, ob er gleich im übrigen Betracht gar nicht zu tadeln ist und ihn viel=

mehr die Natur der Sache selbst anrathen mag. (Doch damit werden die Weintrinker nicht einverstanden seyn; denn der mit Franzbranntewein geistiger, stärker, eingreifender gemachte Wein behält seine Liebhaber nicht lange. Weinhändler finden freilich beim Gebrauch des Franzbranntweins ihre Rechnung — aber nur anfangs und nicht auf die Dauer. Diesen Zusatz und dieses Einschiebsel glaube ich hier machen zu müssen, um den Vorwurf abzulehnen, als wollte ich den Franzbranntewein hier empfehlen.) Doch dem sey, wie ihm wolle, fährt der Verfasser dieses Citats fort, genug, da dieser unangenehme Geruch und die Schärfe des Brannteweins sich in ihrer ganzen Stärke in dem Weine, bloß durch die geringe Vereinigung der weingeistigen Theile mit den übrigen Prinzipien des Weines, erhalten; so habe ich den Mitteln nachgeforscht, diesen Geist mit den Substanzen zu vereinbaren, damit durch Hülfe einer genauen Zusammenfügung diese Fehler verdeckt werden könnten. Ich habe deren viele nach einander versucht, aber unter allen ist das Mork von abgebeerten Trauben, so zu sagen, das Einzige, welches mir geglückt hat.

Diese geistige Substanz ist an sich so geschickt, die an Güte und Farbe mangelhaften Weine zu verbessern, ihnen wieder ein Ansehen zu geben und die Farbe zu erhöhen. Man kann sie, wenn sie im gehörigen Maaße gebraucht wird, so vortheilhaft nutzen, um damit alle Weine, die auf eine oder andere Art ihrem Verderben nahe sind, wieder zurecht zu bringen, daß sich schwer begreifen läßt, wie man die Sache bisher so ganz außer Acht lassen und nicht dafür sorgen konnte, daß immer welche in Vorrath gehalten worden u. s. w. Die leichte Mühe, womit man diese Substanz das ganze Jahr hindurch erhalten, sie anwenden und sich derselben viele Male bedienen kann, hätte ihr billig den Vorzug vor allen Wein = rapé = Arten, die man erfunden hat, und die doch ihre Stelle nicht ersetzen, sichern sollen.

Die beste Art, davon Gebrauch zu machen, ist diese, daß man eine Berliner Bouteille Franzbrannte=

wein auf sieben bis acht Bouteillen recht trockenes Beerenmost gießet. Wenn dieses hier in einen vollen und wohl verwahrten Krug geschüttet worden und alle der Branntwein ganz, oder doch beinahe eingesogen ist, und der leztere die färbenden Theile ausgezogen hat, alsdann sezt man den Krug, um den Branntewein zu rectificiren und die weinartigen Theile davon loszumachen, wie auch um solche durchdringender und zur Vereinigung geschickter zu machen, mit Kleister oder auf andere Art wohl verklebt, über ein sehr gelindes Feuer oder in heiße Asche und läßt ihn da etwa 12 Stunden stehen. Darauf hebet man ihn ab, gebraucht den Brei entweder sogleich, oder hebet ihn auf den Nothfall und zur Fürsorge indessen auf.

Das vorbesagte Maaß kann in gewissen Fällen auf ein halbes Faß Wein von 150 Berliner Bouteillen genug seyn; aber überhaupt ist es rathsamer eher mehr, als weniger zu nehmen. Und wenn auch noch einmal so viel dazu genommen werden müßte, um schale, kalte oder herbe Weine zu guten, angenehmen und gesunden Getränken zu machen, so würde man doch in jeder Absicht immer noch viel dabei gewinnen. Denn solche Weine sind der Gesundheit so nachtheilig, lassen sich gemeiniglich nur schlecht verkaufen und machen dem Manne, der sie auf seinen Tisch bringt, solche Unehre, daß ein Jeder das ökonomische Mittel sie zu verbessern, da es noch dazu eben so gut im Kleinen, als im Großen zu gebrauchen ist, nicht außer Acht lassen sollte. Aber wo man insonderheit die Quantität nicht sparen will, das ist, in Ansehung stichigter Weine, die säuerlich zu werden anfangen, einen schlechten Geschmack oder unangenehmen Geruch von sich geben und dergl., hier ist es das einzige Mittel die Weine trinkbar zu machen und sie im weinartigen Zustande zu erhalten. Sachkundige haben Jahre hinter einander davon bei schwachen, herben und rohen Weinen Gebrauch gemacht, und immer dabei gewonnen. Unter geschickten Händen läßt sich damit manchmal der Werth der Weine verdoppeln.

Fehlt es etwa an Materie dazu, so kann man gewissermaßen ihre Stelle durch die übrigbleibende er-

setzen, nämlich durch Branntewein, oder noch besser durch Weingeist. Man nimmt davon eine halbe oder drei Viertel einer Berliner Bouteille auf ein Faß von 150 Bouteillen, gießt es aber nicht unter den Wein, wie im ersten Falle, sondern in das leere Gebinde, worein er umgefüllt werden soll. Und damit er desto leichter ins Gebinde einziehe und der Weingeist besser verdunsten könne (denn in diesem Falle ist es gerathener), theilt man ihn in fünf oder sechs Theile ab, die man einander in einer gläsernen, beinahe vollen Flasche, im Marienbade erwärmen läßt. Wenn der Liquor gehörig erhitzt und man ihn stark aufsteigen sieht, so nimmt man ihn sogleich ab, daß das Gefäß nicht zerspringe und schüttet ihn in das Gebinde. Man macht dieses letztere gut zu, rüttelt es wohl um, bis die Feuchtigkeit alle in das Holz eingezogen ist. Dieses wiederholet man von Tag zu Tage, bis die angegebene Menge Weingeist verbraucht worden ist. Zwölf oder funfzehn Stunden darnach läßt man den Wein, der verbessert werden soll, in das mit Weingeist zubereitete Gebinde durch die Abziehröhre ab.

Auf dieses Verfahren ist oben bei den geistigen Einschlägen verwiesen worden.

e) Noch eine andere Art von Präparat, den Wein zu verbessern. (Ein Vin rapé).

1) Zubereitung.

Wenn man abgelesene Trauben, so viel als zu 50 Fässern Wein erfordert wird, beisammen hat, läßt man davon ein Zwanzigtheil, Funfzehentheil oder Zehentheil, mehr oder weniger, nach Belieben, zurücklegen und hiervon wird hernach ein Wein verfertiget, womit man allen andern Wein verbessern und auch dauerhaft machen und erhalten kann.

Man schüttet diesen Theil der Weinlese in ein verhältnißmäßiges Gebinde, behält jedoch ein Drittheil davon zurück und zwar zum Kochen. Dieser Wein wird, was die Zeit des Siedens und die übrigen Punkte anbetrifft, wie die andern Weine behandelt. Hier und

dort ist nur einiger Unterschied, der wesentlich beobachtet werden muß.

1) so viel als nur immer sich thun läßt, muß man die Kufe bloß mit schwarzen Beeren, ohne Beimischung weißer, anfüllen und immer bloß die reifsten blauen Trauben dazu nehmen lassen.

2) läßt man die Kämme und Stengel an den Trauben, die gekocht werden sollen; beert sie also durchaus nicht ab, wie es bei Weinpräparaten sonst der Fall seyn mag.

3) wird ein Drittheil der Lese gekocht, anstatt daß man sonst nur ein Funfzehentheil, Zwanzigtheil oder Dreißigtheil kochen ließe.

4) läßt man diese Beeren noch stärker aufkochen, als gewöhnlich ist, damit eine größere Menge Saft aus den Kämmen, Hülsen und Stengeln gezogen werde.

Auch ist es gut, wenn man den Brei ein wenig einkochen läßt, vornehmlich in warmen und zugleich feuchten Jahren, oder bei regnerischem Wetter in der Weinlese. Dann wird dieser Wein zwei herrliche Wirkungen hervorbringen, nämlich a) man wird damit die Weine konserviren und b) sie zugleich verbessern, indem dieser zubereitete Saft ein zur Erhaltung und Dauer sehr dienliches acidum und zugleich mehr Geist und andere verbessernde Theile mittheilet.

Um den Durchgang des gesottenen Breies durch den Ablaßtrichter zu erleichtern, kann man noch etwas Most aus der Kufe schöpfen und in den Kessel zusetzen. Dieses läßt sich ebenfalls thun, wenn auch die Beeren von den Kämmen abgelesen worden sind. Aber so gut in diesem, als in jenem Falle, muß der Most nicht eher zugesetzt werden, als bis der Kessel vom Feuer abgenommen worden ist. Denn, wie schon auch oben erinnert wurde, man soll nie Most oder Beeren, die aus der Kufe genommen worden sind, aufkochen lassen, aus gleichfalls weiter oben angeführten Ursachen.

Ich habe nun wohl nicht nöthig, die Gründe zu erklären, warum ich vorhin angerathen habe, ein Drit=

theil von der Lese kochen zu lassen, oder hinzuzusetzen, daß diejenigen, welche weniger dazu anwenden wollen, es so thun mögen; aber dann wird doch der Wein seinen Zweck weniger erfüllen und man eine größere Menge brauchen.

Man könnte auch, und manchmal aus mehr als einem Grunde, die Menge des siedenden Breies verdoppeln oder die Hälfte mehr Kämme und Stengel zulegen, nachdem es die Umstände erforderten. Aber überhaupt genommen halte man sich doch an die vorgeschriebene Proportion.

Die Trauben und Beeren, welche gesotten werden sollen, läßt man zubereiten, die Kufe zudecken und weiter dabei verfahren, wie es bei den andern Weinen schon weiter oben angezeiget ist. Was das aus der Kufe nehmen anlangt, so richtet man sich ebenfalls darnach.

Wenn, wie es am besten und zuträglichsten scheinet, der konservirende und Verbesserungs-Wein eher, oder wenigstens zu gleicher Zeit als die andern Weine fertig geworden ist, dann kann man, bevor diese letztern in die Gebinde gefüllt werden, ein Zwanzigtheil, oder nach den Umständen mehr oder weniger von diesem Stärkungsmittel zusetzen. Sind die andern Weine schon in Fässer gefüllt, ehe der konservirende und Stärkungs-Wein fertig ist: so ziehet man hernach so viel Wein aus den Gebinden, als von jenem wieder hinein soll, und je eher dieses geschieht, desto besser.

Die Dosis und Portion des Stärkungsmittels richtet man nach der Beschaffenheit der Umstände ein, so, daß man dem Weine nur gerade den Grad der Herbigkeit läßt, den man für zuträglich finden mag.

2) Anwendung und Gebrauch.

Die Weine können schaal und schwach, sie können alt geworden seyn und ihre Kraft verloren haben, und doch mögen sie immer noch gesund und unverdorben seyn, wenn sie gleich eine geringere Menge ihrer ursprünglichen Bestandtheile besitzen, als sie gehabt ha-

ben, oder auch allenfalls jetzt haben könnten. Denn der Wein ist so lange noch immer gesund und bei völligem Wesen, als die Zusammenfügung der Theile noch nicht gebrochen ist, wie oben gesagt wurde.

Eine der Hauptursachen der kurzen Dauer, der geringen Haltbarkeit und des Verderbens der Weine liegt, wie oben schon mehrmals gedacht und weiter oben erklärt wurde, in dem Uebermaaße der wässerichten Theile gegen die übrigen Grundbestandtheile des Weins, vornehmlich gegen das acidum, welches die Kämme und Stengel geben. Dieses acidum oder Salz, oder säuerliche Salz ist dem Weine eben das, was das Seesalz den thierischen Substanzen ist. Die Wirkung desselben ist die Weine zu konserviren und diese kann es in allen solchen Umständen konsolidiren, wo ihr menstruum, oder wässerichtes Wesen, dieses säuerlichen Salzes beraubet war und das in einem solchen Menstruo zu stark aufgelösete Acidum sich mit dem ihrigen vereinbaren und alle übrige Prinzipien oder Grundbestandtheile zusammenbringen kann. Das Uebermaaß an dem Einen und der Mangel an dem Andern sind die beiden Bedingungen, welche zur Vereinigung der beiden Säfte und Conservirung der Weine erfordert werden. Sobald die Eine und die Andere, so lang der Wein übrigens noch in gesundem Zustande ist, statt haben, ist auch die Wirkung des Mittels zuverlässig.

Man kann obiges Mittel zu jeder Zeit gebrauchen, am vortheihaftesten jedoch dann, wann die Weine arbeiten und in Bewegung gekommen sind.

Die Quantität desselben hängt vom Bedürfniß des Weines, dem man helfen will, von den übrigen Umständen und von der mehrern oder mindern Stärke des konservirenden Mittels selbst ab. Bei neuen Weinen, wenn nicht abgekämmt worden ist, ist ein Funfzehentheil oder Zwanzigtheil zureichend.

Wenn man, in der Absicht delikatere und zärtere Weine zu bekommen, und die sich früh trinken lassen, hat abkämmen lassen, dann thut man wohl, wenn

man sie nicht gleich mit dem konservirenden Weine macht, sondern abwartet, bis die Zeit zum Absatz oder Verkauf dieser Weine vorüber, und Merkmale vorhanden sind, daß sie die Hülfe nöthig haben. Man kann also mit dem Stärkmittel nach Gefallen alle feine oder sogenannte Präsent-Weine vermehren, ohne daß man befürchten darf, sie zu verlieren; und dieses ist noch ein Vortheil, der dem neuen Weine besonders eigen ist.

Was andere Weine anbelangt, die nicht neu sind, so halte ich dafür, daß man oft nicht über ein Funfzehentheil, und zuweilen mehr braucht.

f) Der holländische Soet; Honig mit altem Wein vermischt. (Ein Vin rapé).

Eine gute Mischung, womit man Weine, die entweder am Geruch oder Geschmack mangelhaft sind, vorzüglich Franzweine, verbessern kann, ist diese:
man nimmt einen Theil von gutem und wohlgeläutertem sogenanntem Jungfernhonig und zwei Theile alten Wein. Man vereiniget beide über dem Feuer, das aber nur gelind seyn darf. Während dem, daß man hier beide durch allmähliges Kochen vereiniget, schäumt man dieses Fluidum mit einer Schaumkelle fleißig ab. Ist es hier durch das Abschäumen geläutert — welches Läutern eigentlich mehr den Honig betrifft — so wird das Ganze zum Abkühlen vom Feuer genommen.

Diese Mischung dienet, alle Arten Weine, es mögen nun alte oder neue seyn, zu verbessern. Man nimmt hiervon 4 Berliner Maaß auf 1 Oxhoft, peitschet den Wein wohl durch, läßt ihn sechs Tage ruhen, und wenn er lieblich genug ist, wird noch etwas weißer Senf- oder Mostrichsaamen hineingethan.

g) Vin rapé.

Man macht in der Gegend von Orleans und auch an andern Orten die sogenannten Vins rapés. (Bis

daher

daher sind schon einige Präparate zu Weinverbesserungen angegeben, welche wir Vin rapé überschrieben haben, weil sie gleichsfalls als solche gelten können, obgleich wir wissen, daß ihnen dann der Name vom Weintraubenkamme, la rapé, nicht zukomme). Diese Rappe-Weine bereitet man entweder, indem man Traubenbeere mit Wein zusammen stampft, oder indem man Weinranken (Weinspitzen) und Trauben schichtenweise auf die Kelter bringt, oder indem man eine Infusion von Weinranken und Wein macht. Man läßt nämlich solche stark aufkochen, und bedient sich dieser Weine, um leichten und ungefärbten Weinen aus kalten und feuchten Gegenden dadurch Stärke und Farbe zu geben.

4. Den Wein zu verjähren, d. h ihm das Ansehen eines alten zu geben.

Es ist nicht selten gut, wenn man die Reife eines Weines zu verfrühen weiß. Und dafür ist folgendes sogenanntes Verjährungsmittel

Es ist schon oben des Kalkwassers gedacht, und zwar bei Gelegenheit der Vorbereitung der neuen Gefäße, wo zugleich der Mittel Erwähnung geschah, welche dazu dienten, um den Faßgeruch zu entfernen. Auf dorthin sey hier fürs Erste erwiesen.

Ein zweites Mittel für oben angezeigten Zweck ist ferner:

Wenn man die Feuersteine, wie sie sich im Felde und auf den Aeckern finden lassen, glühend macht, und glühend in den Wein im Fasse thut; so wird die Wirkung hervorgebracht, von welcher eben hier die Rede ist. Sind die Steine zu groß, als daß sie durch das Spundloch hindurch gebracht werden könnten; so zerschlägt man sie in kleinere Stücken. Man macht sie glühend heiß auf einer lebhaft feurigen Kohlenpfanne, und thut sie einzeln, wie man sie auch einzeln nur glühen kann, in den Wein. Die Quantität dieser einzubringenden Steine steht in Verhältnisse mit der Menge des Weines selbst. Diese Steine bleiben wohl auf sechs Wochen lang im Fasse liegen, worauf der Wein erst abgezogen wird. Ist das geschehen,

so lassen sich die Steine auf den Grunddauben mit einem dicken Schleime überzogen findeu, welcher von ganz anderer Natur ist, als die gewöhnlichen Hefen geben. Man möchte jenen für diese ansehen, weil man dieses Mittel gern bey jungen Weine anwendet, der noch viel Hefen in seiner Mischung hat. Der Wein selbst wird durch Anwendung dieses Mittels milder, geistiger, geschmackvollrr und auch sogar der Farbe nach älter, denn diese wird nicht blos rein, sondern goldgelber. — Dieses Mittel ist wirksamer nicht nur, sondern auch dem Weine selbst zuträglicher, während das andere, wo man dem Weine durch unausgelaugte[n] d. h. seiner Lohe noch nicht beraubtes Eichenholz di[e] Farbe eines alten Weines geben will. Das ist woh[l] wahr, daß die blasse Farbe des jungen Weius dadurc[h] dunkler wird; allein die Gallapfelichte und zusammen ziehende Eigenschaft, welche der Wein erhalten ha[t] thut dem Magen so wenig wohl, als sie dem Gaume[n] behagt.

5. Das Verschneiden oder Copulire[n]

Darunter verstehet man die Kunst — wenn ande[rs] es noch den Namen verdient — die Weine zu misch[en] und so einen durch den andern zu verbessern, de[m] schwächern mehr Körper, dem weniger gefärbten me[hr] Farbe, dem, der gar keinen oder einen schlechten Geru[ch] hat, einen angenehmen Geruch zu verschaffen. Ueb[er] diese Kunst läßt sich eigentlich im Allgemein hie nich[ts] sagen, als, daß sie einem sehr schädlichen Mißbrauc[h] unterworfen ist. Sie wird jetzt nur zu sehr ausgeüb[t] und sie wird es dahin bringen, daß man zuletzt d[as] Charakteristische der Weinsorten vergißt, und nicht me[hr] wissen kann. Bei weitem der größte Theil von Rhei[n]wein ist mit Frankenweine versetzt u. s. w. Es [ist] schwer und wird weiterhin immer schwerer, einen [ge]wissen und bestimmten Wein rein und ächt — so [zu] sagte man, aufrichtig, zu erhalten. Man sollte ü[ber] die hier genannte Kunst kein Wort weiter schreib[en,] vielmehr jedem Weinhändler rathen, daß, wenn er [Ab]satz haben, Vortheile erringen wolle, er sich bestreb[en] müsse, jeden Wein unverändert und mit andern W[...]

nen unvermischt zu verkaufen, und sich nebenbei bemühen, sein Lager auch mit reinen und ächten Weinen zu versehen, und seine Handelsartikel nur von aufrichtigen Handelshäusern zu beziehen. So bald er sich den Ruf eines aufrichtigen Weinhändlers erworben hat, darf er über Absatz gar nicht in Sorgen seyn, und dieser Absatz wird sich so lange immer mehr vergrößern, so lange er ächte Waare liefert, und die Sorten und Artikel seines Handels aufgiebt, die seinem Kredit schaden können.

Doch hier ist nur die Rede vom Mißbrauch, und ach einem alten Sprüchworte hebet dieser den Gerauch nicht auf. Wer dürfte es für eine Verfälschung nsehen, wenn, wie z. B. in Frankreich der Wein, ie er als ein reiner ist, keine Seeluft verträgt, und berhaupt nicht zum Versenden tüchtig ist, und nun ichtig gemacht wird durch eine andere Sorte — oder enn ein Wein von Natur bitter oder widrig ist, und un durch eine liebliche Sorte angenehm gemacht wird - oder wenn er, wie der ungarische Maschlasch durch okayer Essenz noch gar sehr verbessert wird — oder enn ein schwacher Rheinwein durch einen alten und arken Rheinwein veredelt würde? — Aber für einen iebstahl muß man es erkennen und erklären, wenn an durch diese Vermischung jener geringere Wein zu m Preise des ältern erhoben, und der veränderte laschlasch nicht blos unter dem Namen des Tokayers, ndern im Preise dieses seltenen Weines verkauft würde. ur bei Lieferungen für die Armee'n. z. B. läßt sich i Bestechungen noch auskommen, und auf eine rtsetzung der Aufträge rechnen. Der redliche Weinndler, dem seine Ehre nicht käuflich ist, und nicht s ein patentirter Dieb sich ein Vermögen zusammenlagen will, verkauft nicht seine geringe Sorte im eise einer ächten. Auch der eigentlich kluge findet ne Rechnung im geringen Gewinne, den er bei em verbreiteten Rufe häufig macht, weit eher und ößer, als bei einem erhöhten Gewinne, den er t dem Verlust seines guten Namens, und bei der en Verringerung eines guten Rufes immer selter und weniger macht. Der Weintrinker ist gar ht mit dem armen Kranken in Lazarethen zu ver-

gleichen, dessen Weinbedarf, wenn auch die letzt
Lieferung schlecht ausfiel, doch von neuem beim vori
gen Lieferanten verschrieben wird. Nächstdem genieß
der Weintrinker seinen Wein nicht nicht selten im fro
hen Kreise von Freunden und Bekannten; wird jenen
nun eine neue Bestellung als Fortsetzung verleidet, s
verliert der Weinhändler mit diesem auch in jene
neue Kunden. — Doch das Weitere darüber folg
weiter unten, wo von den künstlichen Weine
die Rede ist.

Nun sollten folgen die Erfahrungen über die B
handlung des kranken Weines. Allein, no
ehe wir diese mittheilen, werde noch das Nöthig
über die ausländischen Weine und zwar über die A
und Weise die Weine zu bereiten und zu faßonire
wie sie im Auslande üblich ist, dargelegt, und fern
als ein Anhang zu den letztern Vorschlägen, die Ber
tung künstlicher Weine u. s. w. noch aufgestellt, al
hier noch ein langes und weites Kapitel eingeschob
und jenem vorausgeschickt.

III.

Die Weinbereitungsarten der Ausländer.

Vorerinnerung.

So wie fast jedes Land seine eigenen und besondern Kleidertrachten hat, d. h. so wie die Einwohner irgend eines Landes in der Art sich zu kleiden eine von jenen der übrigeu Länder ganz verschiedene Weise haben; eben so haben auch die Bewohner irgend eines Landes in der Art ein Produkt zugewinnen, es zubearbeiten u. s. w. eine Weise, welche von der abweicht, die in andern Ländern in Gebrauch ist, wo man das gleiche Produkt zugewinnen weiß, und weiter bearbeitet. Eben darum machen ja so Viele lange und weite Reisen, um das Abweichende ihrer Kunst u. s. w. in jedem Lande zu sehen, wo diese selbst noch getrieben wird, um so die ihnen längst bekannte Weise nicht nur nach der möglichsten Mannichfaltigkeit kennen zu lernen, sondern auch und vorzüglich für die Ausübung und zwar für die erhöhte Ausbildung oder Verbesserung derselben die nöthigen Erfahrungen zu sammeln — um so sich selbst es zu sparen, viele vergebliche Versuche zu machen und schneller und zugleich wohlfeiler zum Ziele zu kommen.

Fände jeder Künstler in einem Werke eine Darstellung aller gewöhnlichen Arten der Ausübung seiner Kunst, und wäre diese Kunst auch so geeigenschaftet, daß sie sich leicht nach ihrer Ausübung in Worte fassen, und durch Schrift deutlich darstellen ließ, also keine, wie man sagen könnte, unbeschreibliche Handgriffe in sich vereinigte; gewiß es wäre ihm jenes willkommen, es würde ihm viel Zeit, Mühe und Kosten dadurch gespart.

Die Kunst, den Wein zu bereiten, versteht man in den meisten (wo nicht in allen) Ländern, wo der Weinstock gedeihet. Dabei ist diese Kunst freilich nicht von der Art, daß sie in jedem Weinlande auf eine durchaus einzige Weise geübet würde, und daß nicht mit der Verpflanzung des Weinstocks zugleich auch die Manier, die Frucht desselben zu einem andern Produkt (oder Edukt) zu verarbeiten, aus einem Lande in das andere übergegangen sey, daß also z. B. die Gallier nicht nur den Weinstock von den Römern holten, sondern zugleich das Verfahren aus dem Weinbeeren einen dauerhaften Saft zu pressen mit nahmen; es ist vielmehr der Weinstock nicht ursprünglich in allen den Ländern gewesen, in welchen er jezt gepflanget und gepfleget wird, und es hat somit nicht jede Weingegend ihre eigene Art den Rebensaft zu gewinnen und zu behandeln erfunden, sondern von andern erhalten und abgelernt. Allein, ein Volk hat es doch dem andern darin zuvorgethan, mehr Aufforderung und Veranlassung gehabt im Weinbau nicht bloß, sondern auch in der Weinbereitung mehr Versuche zu machen u. s. w. und so ist denn doch bei der ursprünglichen Gleichheit nach und nach eine Verschiedenheit mit der Zeit hervorgegangen, die, wenn sie auch nicht auffallend ist, doch Bedeutung hat und haben muß.

Die Kunst Wein zu bereiten und dauerhaft zu machen, ist die Anwendung von einem Theile einer wichtigen und weitschichtigen Wissenschaft. Wenn nun diese eine Menge fleißiger Verehrer gefunden hat; so hat zugleich die Kunst der Weinpflege gewonnen. Welch einen Einfluß hat nicht die fleißige Bebauung der Chemie in Frankreich auf die Weinbereitung in diesem Lande gehabt! Wie viele Oenologisten haben sich nicht nicht in Frankreich und im Auslande berühmt gemacht; nächstdem daß sich die meisten französischen Chemiker für die Kunst der Weinpflege verwendeten! Hat irgend ein Land, wo die Chemie noch Pfleger gefunden hat, so viele aufzuweisen, die sich dieses Zweiges der Industrie so thätig und mit so viel Vorliebe annahmen? Hat es irgendwo, Italien selbst nicht ausgenommen, so viele Weinwirthe, Weinbauer u. s. w.

gegeben, welche sich mit diesem Theile der Chemie so beschäftigten, daß sie selbst kostspielige und große Versuche in der Weinbereitung anstellten? — So mußte die letztere nothwendig unterscheidender werden von der in andern Ländern, wo jene Wissenschaft mit geringerem Eifer gepflegt wurde.

Nächstdem hat jedes Land, jede Gegend nicht nur ihren besondern Boden, ihr eigenthümliches Klima u. s. w.; ferner hat sich dadurch der Weinstock in mehrere Sorten abgeartet u. s. w. und diese und dergleichen andere Verschiedenheiten mehr haben zu der Mannichfaltigkeit der Weinpflege auch das Ihrige beigetragen, daß also jedes Land, jede Gegend eine gewisse Eigenthümlichkeit in der Weinbereitungsart behaupten muß und behalten wird, wenn auch alle im Ganzen genommen, und in der Hauptsache einig sind.

Diese Bemerkungen, die sich noch gar sehr erweitern und vervielfältigen ließen, mögen dazu dienen, die Erwartungen zu mäßigen, die man haben könnte, als ob hier, wo die Weinbereitungsarten der verschiedenen Weinländer dargelegt werden sollen, nun auffallende und wunderbare oder wenigstens ganz ungewöhnliche Dinge erzählt werden würden.

Zugleich sollen sie aber gegeben seyn, um daraus zu erkären, wie für jeden Weinkellermeister und Weinhändler es nöthig werde, auch mit der Weinpflege, wie sie in den verschiedenen Weingegenden im Gebrauche ist, sich bekannt zu machen, weil er selbst daraus dann eine Bestätigung seiner Manier, wo sie recht ist, und eine Berichtigung, wo sie einer Verbesserung bedarf, hernehmen kann; sollen also erklären, daß dieses Kapitel nicht dastehe, und gegeben sey, um den Raum zu füllen, und dieses Buch dickleibig zu machen.

Was den Weinhändler besonders betrifft, so muß ihm dieser Abschnitt darum von Bedeutung seyn, in wie fern ihm daran gelegen seyn wird, die Artikel seines Handels, die er aus andern Gegenden und aus fremden Ländern beziehet, genauer kennen zu lernen, um darnach seine Bestellungen und seine erhaltenen Lieferungen leichter beurtheilen zu können. — Also das **Mercantilische** ist und bleibet hier noch immer

ausgeschlossen; es gilt hier jetzt nur der Bereitungsart des Weines. Und um nicht weitläuftig zu werden; so wollen wir uns blos beschränken auf die spanischen, italienischen, cyprischen, ungarischen Weine und, obgleich den französischen Weinen schon oben ein geräumlicher Platz der Darstellung geweihet ist; so mag doch derselben hier noch gedacht werden, in wie fern hier noch manche Nachträge zu Obigem geliefert werden können. Ja, in wie fern in Frankdie Kunst der Weinbereitung sich zu einer vorzüglichen Höhe empor geschwungen hat, in so fern mag es jetzt den Anfang machen, und an der Spitze stehen.

1. Frankreich.

Dieses ist unter allen Weinländern das gesegneteste. Fast in allen seinen Provinzen wird Weinbau getrieben; in den nördlichen nicht weniger, als in den südlichen und jede Sorte hat ihre allgemein anerkannten Vorzüge. Man schätzte sonst die Weine, welche im ganzen Reiche gewonnen wurden, auf mehrere und zwanzig Millionen Livres am Werth. Wenn auch gegenwärtig dieser Tax nicht mehr passen sollte; so darf man doch sagen und behaupten, daß das Land diesen Werth und einen noch höhern durch den Wein erringen kann.

Die allgemeine Bereitungsart ist so ziemltch genau weiter oben schon beschrieben. Doch ist es auch wahr, daß die Meinungen der französischen Weinbauer, was besonders die Fassonirung der Weine betrifft, wenigstens eben so verschieden sind, als die Regeln, wornach sie bei dem Weinbau überhaupt verfahren. Da stimmt kaum ein Nachbar mit dem andern überein. Allein, in so fern durch die Gelehrten des Reichs, besonders durch die Chemiker, auf das Volk gewirkt, und dieses durch ganz eigene Schriften rücksichtlich des Weinbaues aufs Gründlichste unterrichtet wurde, während jene sich dazu durch Preisaufgaben, von der Regierung gegeben, aufgefordert fanden; in so fern darf man doch eher von einer gewissermaßen herrschenden Weise sprechen. Und wenn diese von Sachverständigen und nachdenkenden Liebhabern des Weinbaues zur herrschenden

erhoben wurde; so darf man eine genaue detaillirte Angabe von allen und jeden hier und da eingeführten Verfahrungsarten wohl entbehren. Doch aber was

den Champagner

anlangt, so dürften wohl hier einige Erklärungen erwartet werden und nicht unnütz seyn.

Daß das Charakteristische des Champagners nicht eben auf seiner Bereitungsart beruhe, wird niemand glauben, bedarf also auch hier keiner Widerlegung als eines Vorurtheils; daß man durch das Verfahren der Einwohner z. B. von Vanteuil oder Verzy, im Weinmachen und Weinpflegen sogleich auch Champagnerwein bereiten und gewinnen könne, wird niemand denken, also auch nicht glauben, daß man hier darum die Weinbereitungsweise der Champagner mittheile, um ihnen diese Weise, als die einzige, abzulernen. Warum sie hier gegeben wird, und warum diese Mittheilung so eben als eine nicht unnütze bezeichnet wurde, erklärt sich aus obiger Vorerinnerung.

In Champagne läßt man die Trauben nicht auf der Kufe gähren, damit nicht zu viel kohlenstoffsaures Gas entweiche, welches doch bei dem mousirenden Weine einen Hauptbestandtheil ausmacht. Man füllt den bald gekelterten Most zeitig auf Gebinde, wo er seine Gährung beginnt und wo er weniger von seiner sich in ihm entwickelten Luft verliert, weil man gleich nach dem Füllen die Fässer oder ihre Spundöffnung verstopft — freilich nicht fest und luftdicht, was auch durchaus nicht angehen würde, aber doch so, als sich es mit eingepfropften Weinblättern thun läßt. Viele füllen die Fässer nur zu ihrem größten Theile voll, etwa drei Viertel ihres Umfangs, um die Spundöffnung nun fester verschließen zu können, und so einen noch bedeutendern Theil jenes kohlenstoffsauern Gases zu erhalten und nicht verloren gehen zu lassen.

Die Vins gris, die blaßrothen Weine, läßt man auch wohl einige Tage lang in den Fässern ordentlich gähren und zwar so lange, bis sie keine Blasen mehr werfen, worauf die Fässer zugespundet werden. Dieses kann um so mehr geschehen, da das Gebinde außer

der Spundöffnung noch eine andere kleinere, das Luftloch (Broquoleur) hat. Aber auch dieses bleibt nicht immer offen und wird nach acht bis zehn Tagen durch einen kleinen Zapfen verwahrt.

Die Fässer, wenn sie zugespundet sind, werden wie bei uns behandelt, in Beziehung des Auffüllens. Denn im ersten Monate füllt der Champagner Einwohner seine Weine alle Wochen, dann im zweiten und dritten alle 14 Tage, und weiterhin, bis zum Abziehen, alle Monate zweimal. Die Weine, wenn sie zu süß und zu dick sind, wie in sehr dürren Jahren, oder, wenn sie zu sauer, zu schwach sind und nicht genug Körper haben, wie dieses gemeiniglich der Fall in feuchten und kalten Jahren ist, werden in neue Gährung gesetzt, durch Umwälzen und Rollen der Fässer, auf denen Böden, wie natürlich es ist, da der Wein nicht auf Fässer umgefüllt wird, die Hefen noch liegen — und, um die Gährung, welche aus vorhin angeführten Ursachen nicht den gehörigen Grad der Lebendigkeit hat, fort zu erhalten, durch öfteres Wiederholen dieses Fortrollens; wenigstens geschieht es alle acht Tage einen ganzen Monat hindurch. Durch dieses Verfahren wird der Wein sehr verbessert.

Sollen die Weine mousirend werden, so läßt man die Gährung lange fortdauern. Man glaubt, daß sie beständig fortgähren können, wenn man sie vom Herbste an bis zum Mai auf Bouteillen abzieht. Je eher man das thut, um so besser mousiret der Wein. Daher ist es seltener, daß dieser Wein erst im Julius oder August abgezogen würde. Wird dieses Abziehen bis in den Herbst und in den December verschoben, dann findet das Mousiren nicht Statt.

Der Wein fängt erst sechs Wochen, nachdem er auf Bouteillen gezogen ist, zu mousiren an. Es ist gar nicht zu bewundern, daß dieser Wein schäumet; denn durch die Gährung dehnt sich die Luft aus und sucht sich frei zu machen. Leistet nun das Gefäß, worin der Wein gefangen gehalten wird, nicht hinlänglichen Widerstand, so wird es zersprengt. Lüftet man den Stöpsel so, daß nur einigermaßen die äußere Luft zu der Flüssigkeit treten kann, so verstärkt sich die Gährung, das kohlenstoffsaure Gas tritt mit voller

Kraft herauf, treibt den Stöpsel bei einem Knalle weit weg und die Flüssigkeit weit heraus spritzt sie in Millionen kleiner Kügelchen weit umher. Schenkt man den Wein ein, so schäumt er sehr stark, perlt endlich und hat einen stechenden und lebhaftern Geruch und Geschmack, als ein anderer, der nicht schäumet. Indessen sind solche mousirende Weine immer nur sehr unvollkommene Weine und werden fad, und geistlos, sobald sie die Kohlenstoffsäure verloren haben.

Wenn dieser Wein von seiner Mutter auf Bouteillen gezogen ist, so werden die gut verkorkten und verkitteten Flaschen zuerst in ein Mauer-Gewölbe, und nachher in einen guten Keller gebracht, wo sie dann nach etlichen Tagen umgelegt und mit Kies-Sande noch überschüttet werden, weil, wenn man sie aufrecht stehen ließe, die Stöpsel eintrockneten, u. s. w. und so der Wein verdürbe oder eigentlich herausliefe u. s. w. (Damit dieser Wein den Kork nicht heraustreibe; so wird der Stöpsel noch besonders aufgeheftet mit Draht oder Bindfaden u. s. w.) Manche machen auch im Keller eine besondere Grube, deren Boden rund zusammenläuft, eine abhängige Lage und eine Rinne hat, durch welche, wenn eine Bouteille zerspringt, der auf dem Boden zusammen laufende Wein, in ein außen vor der Grube stehendes Gefäß abläuft. Diese Grube kittet man aus, indem man solche mit einem Gemenge von abgelöschtem Kalk und eben so viel Ziegelmehl, ausfüttert und diesen Kitt, wie gewöhnlich, tüchtig zusammenschlägt. Uebrigens thut man erst nach einem Jahre, wenn die Grube recht ausgetrocknet ist, die Bouteillen hinein. — Man sieht von selbst, daß diese Grube eben darum gemacht ist, weil bei dieser Bereitungsart der Wein so häufig die Gefäße zersprengt und so oft verloren geht. Es ist schwer den Punkt zu treffen, wo der Wein die Beschaffenheit erhalten hat, sich gut und unschädlich gefangen halten zu lassen und nicht eher, als mit dem Zutritt der atmosphärischen Luft seine Ausdehnung zu beginnen.

Die Strohweine oder Liqueurweine

gehören eigentlich den Franzosen nicht allein, sondern man macht auch dergleichen in andern Ländern und

insofern dürfte ihrer nicht als etwas Besonderen hier gedacht werden. Doch da die Bereitung nicht allenthalben gleich ist; so mag davon folgendes Wenige nur angezeigt werden.

Wenn der Champagner sowohl in weißen als in rothen Sorten gemacht wird; so ist der Strohwein nur ein weißer. Es werden für denselben die schönsten und reifsten Trauben ausgesucht, und obgleich sie alle schon ganz trocken sind und trocken seyn müssen; so hängt man sie zum Welkwerden noch besonders auf — ja, legt sie zum eigentlichen Welkwerden späterhin auf Stroh. So bleiben sie den Winter über liegen, wobei man nur sorgt, daß keine Fäulniß entstehet. Dadurch erhalten sie das Ansehen von Rosinen. Im Frühjahre werden sie nun (abgebeeret, welche Mühe man sich giebt, weil sonst ein Theil des Saftes beim Keltern in die trocknen Stiele ziehen würde) gekeltert, wo sie einen ziemlich dicklichen Saft geben. Diese syrupähnliche Flüssigkeit setzt man nun der Gährung aus, (wobei öfters von dem Weine eines guten Jahrganges hinzugesetzt wird) und gewinnt dadurch einen außerordentlich geistigen und feuerigen Wein, weil das Phlegma verdunstet ist.

An manchen Orten setzt man mitten im Faßboden einen Weinhahn ein und zapfet so das Faß zur Hälfte ab, um auf das Zurückgebliebene neuen Wein zu füllen. Das nämliche wiederholt man alle Jahr. In Perigord und Bearn befolgt man eine andere Methode. Man dreht den schönsten Trauben den Stiel um und läßt diese so noch an dem Stocke hangen. So tritt kein Saft mehr in die Trauben und sie welken nicht nur am Stocke, sondern erhalten auch einen noch höhern Grad von Reife. Diese so von der warmen Herbstsonne destillirten Trauben liefern einen noch vorzüglichern Wein als der sogenannte Strohwein ist, und man nennt ihn besonders Liqueurwein.

Rothweine.

Das südliche Frankreich liefert diese vorzüglich. In Beziehung auf die Bereitungsart derselben läßt sich hier nicht viel sagen, was nicht schon weiter oben,

bei Darstellung des Weinmachens auf französischem Fuße, angegeben worden wäre.

Blos dadurch, daß man sie länger im Gährbottiche stehen läßt, giebt man ihnen ihre dunkle Farbe —; es versteht sich, daß die Traubensorte auch eine rothe sey. Nächstdem bringt man die so beliebte Farbe durch Einmischung anderer gedeckter Sorten. Der dicke, schwarze Wein, welchen man Grenache nennt, und der dem dicken Alicantwein gleichet, hat keine besondere Mühe mehr, als alle französische Weine. Die Traubensorte ist sehr dunkel; und dadurch, daß man den Most acht, zehn und zwölf Nächte auf diesen schwarzen Hülsen gähren läßt, giebt er diese so gedeckte Sorte.

Fast alle Weine von Bordeaux haben einiger Bearbeitung nöthig, damit sie aufbewahrt und exportirt werden können. Auf die Art werden die Weine von Coutras tüchtig und für die Reise dauerhaft, wenn sie mit Einem Achttheile von St. Dumont und Einem sechszehntheile von Clerac vermischt werden. — Um den Weinen von Serons, Barsas, St. Croix und Pujolsdie Bitterkeit zu benehmen, muß eine gewisse Quantität Wein von Santernes zugesetzt werden. Und übrigens sind fünf Pots und drei Fünftheil Brantewein in einer Barike stummer Wein hinlänglich schwachem Weine Stärke zugeben.

Was nun noch die stummen Weine betrifft, wenn sie anders als eine besondere Sorte der französischen Weine gelten sollen; so ist das Nöthige über die Bereitungsart derselben weiter oben weitläuftig genug angegeben worden und zwar da, wo vom Schwefeln des Weins, und also von den überschwefelten Weinen die Rede war.

2. Spanien.

Dieses Land liefert sehr vortreffliche Weine, unter welchen sich der Piedro Ximenes (der Peter-Simons-Wein), der in der Gegend von Quadalcazar wächst, vorzüglich auszeichnet, so wie es dann auch nicht zu läugnen ist, das mehrere andere Weinsorten dieses Reichs, z. B. der Malaga, der Canoriensekt und Malvasier eine Auszeichnung verdienen.

Die Bereitungsart dieser, wie aller spanischen Weine, weicht von der Methode ab, wie man in Deutschland in dieser Rücksicht zu Werke gehet. Man keltert nämlich die Trauben nicht, sondern tritt sie blos mit den Füßen aus, läßt den sogewonnenen Most über gelindem Feuer sieden, füllt ihn auf Fässer und überläßt ihn so dem Gährungsprocesse. Da hier der Wein einen ziemlichen Theil seines Phlegma's verliert, und sich die wesentlichen Bestandtheile, welche zur Bildung des eigentlichen Weines erfordert werden, mehr concentriren, so ist nicht zu bewundern, daß diese Weine nicht nur sehr feurig sind, sondern auch einen sehr süßen Geschmack haben.

Sektweine.

Die Trauben, aus welchen *Liquerweine* gemacht werden sollen, legt man hier in Spanien auf Matten und zwar auf diesen in die heiße Sonne. Des Nachts, wo es nicht blos kühle, sondern besonders sehr feucht ist und starke und nasse Nebel fallen, deckt man die ausgebreiteten Beeren zu. Das oberste zarte Häutchen der Beere schrumpft und welkt bald zusammen, die wässerichten Theile verdunsten und der Traubensaft wird noch reicher an zuckerhaften Theilen, während die spanischen Trauben, d. h. die dort gebauten Sorten schon an sich von süßer Beschaffenheit sind.

3. Italien.

Obgleich dieses Land gewissermaßen das zweite Mutterland alles europäischen Weinbaues ist; so liefert dasselbe doch das Wenigste für den Handel, bauet also nicht viel über seinen Bedarf. Doch aber sind die Weine, welche es noch in den Handel bringt, zu den vorzüglichsten zu rechnen.

Der *Falerner*, der *Lagrima Christi* und der *Montepulciano* und mehrere andere gehören zu den besten.

Was die Bereitungsart betrifft, so ist darüber hier nur folgendes anzuführen: Die Bottiche oder Weinkufen sind dort nicht vom Bötticher aus Holz gemacht; son⸗

sondern man möchte wohl sagen, vom Steinhauer oder Steinschneider in Lava gehauen. Man schüttet da die Trauben in große Wannen, welche funfzehn bis achtzehn Fuß im Durchmesser haben, viereckicht und dabei gegen vier Fuß hoch sind. In diesen zerquetscht und keltert man die Trauben sowohl mit den Füßen, oder auch mit dazu schicklichen Werkzeugen. Den ausgetretenen Saft bringt man in eine noch höhere Kufe, und wenn die Trauben sämmtlich zerquetscht, und die Kämme zum Theil von den Beeren abgesondert sind, so wirft man die letztern und das Mork, die Häute, Hülsen oder Trestern von den Beeren in den Saft, und sucht hierdurch diesem mehr Dicke und Stärke zu geben. So läßt man nun alles zusammen vier und zwanzig Stunden lang gähren. Hernach ziehet man den Wein in andere Kufen über, welche gleichfalls aus Stein gehauen sind, wirft das Mork unter die Presse, welche nahe dabei stehet, und woraus der Most in die nämliche Kufe fließt, worin das zuerst gezogene verwahrt worden. Von hier läßt man nun den Most in die Keller bringen. Hier liegen ungeheure Lagerfässer, welche nie von der Stelle gerückt werden. In diesen läßt man den Most aufs neue vierzehn Tage oder drei Wochen lang aufbrausen.

4. Sicilien.

Diese so fruchtbare Insel zählt unter ihre köstlichen Produkte den Wein und zwar die weißen und rothen, Malvasier Weine, von welchen die Moscado, Calabrese, Capriata, Moscado Nero, Albanello und Pestimotta die vornehmsten sind.

Hier läßt sich von diesen Weinen nichts weiter anführen, als: die Trauben werden, ohne sie zupressen, zusammen gestoßen, und nicht nur vier und zwanzig Stunden lang der Gährung überlassen, sondern auch mit den letzten Säften der zerstoßenem Trauben, deren Hülsen nach abgelassenen Moste gepreßt werden, vermengt, wodurch der Wein stärker, und ihm die allzugroße Süßigkeit benommen wird.

Sektweine.

Die Trauben läßt man am Stocke etwas welken — Die Weinlese wird später noch gehalten, als bei uns, obgleich dort die Trauben schon reifer geworden sind im October, als unsere — und außerdem, daß man sie welken läßt dadurch, daß sie über die Zeit ihrer Reife hängen bleiben müssen, bringt man sie doch noch besonders an die Luft und läßt sie, nach der Lese, noch mehr welk werden. Dieses Letztere unterbleibt, wenn die Trauben, was nicht selten der Fall ist, am Stocke schon ziemlich und sehr abwelkten. Gut abgewelkt müssen sie nun noch drei Tage lang im Haufen liegen bleiben, ehe sie zerstoßen werden.

Durch diese Erweiterung der Geschäfte wird der Syracuser Wein theuer, aber auch recht süße und wahrer Liqueurwein. Doch giebt es auch welche, die weniger Mühe machen, somit auch wohlfeiler — aber auch nicht so süße und mehr säuerlich sind.

5. Ungarn.

Die ungarischen Weine verdienen ihrer Güte wegen einen sehr hohen Rang unter allen europäischen Weinen. Sie finden drum auch bei allen Höfen Eingang, und ihr Werth ist jetzt allgemein bekannt und völlig entschieden.

Die Weinlese fällt in Ungarn gegen das Ende des Octobers. Die Trauben werden vom Stocke abgeschnitten, und wenn sie nicht als auserlesene, und von den besten Rebensorten ausgewählte zum Trocknen oder Abwelken erst ausgestellt werden, in den sogenannten Mostelschaf gebracht, um sie hier zu zerstoßen. Aus diesem werden die zerquetschten oder zerstoßenen Weintrauben in einen, wie man es dort nennt, Bodin; geschüttet, in welchem sich ein Setzkorb findet. Den Most schöpfet man aus dem Setzkorbe; den Rest aber bringt man unter die Presse, stößt solchen gut zusammen, und preßt ihn stark aus.

Daß auch hier, wie bei uns und wie oben bemerkt wurde, der Schöpfmost stärker und besser sey, als der Preßmost, ergiebt sich von selbst. Wer als

einen gleichen Wein haben will, muß seine Fässer halb mit Schöpf- und halb mit Preßmoste füllen. Man füllet aber die Fässer nicht ganz voll, sondern läßt sie so weit leer, daß man den Most mit den Fingern erreichen kann. Vierzehn Tage hernach füllet man sie wieder und zwar weiter, doch aber noch nicht ganz an, bis endlich der Most völlig verarbeitet hat.

Den durch den Gährungsprozeß gewonnenen Wein zieht man blos mittelst des Hebers, nicht aber durch den Hahn, ab. Sind die Weine auf den Fässern alt, so ziehet man mit dem Heber ein Paar Bouteillen heraus, füllt sie mit jüngerem Weine wieder auf, und wiederholt dieses, so oft man es für nöthig erachtet. Da der ungarische Wein durchaus keinen Zusatz von fremdem Weine verträgt; so kann und wird er nur mit seines gleichen aufgefüllt. Wenn man aber keine gleiche Sorte zum Auffüllen hat, so wird besserer, aber doch auch ungarischer Wein genommen, oder fehlt auch dieser, so nimmt man zum Anfüllen des Fasses sehr gut gereinigte Kieselsteine. — Sollte der Wein gar zu alt seyn; so ziehet man ihn auf das Lager eines jungen Weines ab. — Einschlag brauchen die besten Sorten der ungarischen Weine gar nicht, sondern blos die ordinairen, weil sich jene durch sich selbst conserviren.

Man unterscheidet in Ungarn: Essenz, Ausbruch, Maschlasch und ordinairen Landwein.

1. Essenz oder Tokayer Essenz.

heißt man die Flüssigkeit, welche von Trockenbeeren selbst absinkt, ist also derjenige Wein, den wir Jungferwein nennen. Um ihn zu gewinnen, werden die schönsten und reifsten Trauben von den besten Rebensorten ausgesucht und mit Fleiß abgewelkt und abgetrocknet. Dieses Trocknen geschieht aber gewöhnlich nicht auf Strohlagern oder auf Drahtgittern, oder auf ausgespannten Schnüren, sondern am meisten, wie in Sicilien, am Weinstocke selbst und zwar dadurch, daß man die passendsten und besten Trauben an ihren Stielen knicket oder umdrehet, um so das Zudringen des Nahrungssaftes zu hemmen. Zur Zeit der Lese

werden nun diese von der Sonne destillirten Trauben besondert gesammelt. Diese so halbgetrocknete und gelesenen Trauben schüttet man in ein Faß, welches einen durchlöcherten Boden hat, und sammelt den Saft, welcher blos durch den Druck, den das Gewicht der auf einander gehäuften Trauben giebt, hier ausgepreßt wird, und durch das Faß abläuft. Diese Essenz ist dick, nie ganz klar; übrigens sehr süßlich. Mit derselben lassen sich andere Weine gar sehr verbessern, was auch geschieht.

2. Der Ausbruch

wird auf folgende Weise bereitet: man nimmt die Trauben, welche Essenz gegeben haben, begießt sie mit Most von andern frischen Trauben, und läßt sie gehörig austreten. Der Wein, der durch diese Operation und durch die darauf folgende Gährung gewonnen wird, ist voller Feuer und Geist, hat einen ihm eigentlichen gewürzhaften Geschmack, und ist der Wein, welcher in das Ausland versendet wird unter dem Namen Tokayer — was er nicht ist, wie gleich soll angezeizt werden.

3. Maschlasch.

Wenn die auf vorhin angezeigte Weise behandelten und ausgepreßten Trauben noch einmal mit Moste begossen worden, und der Saft nachher mit der Hand ausgedrückt wird; so erhält man eine geringere Sorte, welcher eben obgedachter Name gegeben wird. Wenn diese Sorte durch Essenz versetzt und vermischt wird, so wird der dadurch verbesserte Wein eine Sorte, die für Ausbrauch gelten kann.

4. Ordinairer Landwein

wird von kleinen und geringen Weinbauern aus verschiedenen Traubensorten, wo weiter kein Auslesen Statt findet, und auch an sich selbst nicht die vorzüglichsten Arten ausmachen, bereitet.

Das könnte noch angeführt werden, daß man in Ungarn eine

5. Sorte, Wermuthwein

oder Bitterwein, Alantwein bereitet, und in das Ausland versendet. Allein die Bereitungsweise aus Maschlasch und gewissen Kräutern hat nichts Besonderes und von unserer Bereitungsart der Kräuterweine Verschiedenes, daß also also mit dieser blosen Erinnerung alles abgethan seyn kann.

Tokayer.

Was diesen herrlichen der herrlichsten Weine anlangt; so kann nichts gesagt werden, was auf eine ganz besondere Bereitungsart Bezug hätte. Daß man die oben angegebene und in Ungarn gewöhnliche Weise hier mit aller Sorgfalt und Genauigkeit anwende, versteht sich von selbst; daß nun aber die eigentlichen Traubensorten aus dem Szarwasch-Garten alles, alles thun, läßt sich leicht denken. Man macht wahre Trockenbeere, die nicht blos halb abgewelkt, sondern möglichst ihr Wasser verloren haben. Diese Trockenbeere werden in Tokay mit blosen Füßen getreten in einer Kufe und so lange, bis sie zur Latwerge zerrissen sind. Hierauf wird Most auf diese Masse geschüttet, und dieselbe mit Stangen stark durch einander gerührt. Durch diese starke Bewegung weichen die Körner der Trockenbeeren von ihrem Fleische los und kommen heraufgeschwommen, wo sie mit einem Netze oder Siebe aufgefangen, und dann weggeworfen werden. Der auf diese Weise mit der Trockenbeermasse vermischte Most bleibet dann gewöhnlich, mit einer Rohrdecke zugedeckt, drei Tage auf der Bürde oder Kufe stehen, und wird des Morgens und Abends jedesmal gewaltig herumgerührt, und die noch übrigen Körner sorgfältigst abgenommen.

Anwendung davon in Deutschland.

Man hat Versuche gemacht, die ungarische Weinbereitungsart hier in Deutschland nachzuahmen, soweit die Umstände vergönnten, und der Erfolg hat die

Erwartung übertroffen. Man hat deshalb das Verfahren nach der nöthigen Abänderung öffentlich bekannt gemacht; und es mag hier darum mitgetheilt werden, weil die bisher dargelegten Weinbereitungsarten der Ausländer darum hier aufgestellt worden, um das Gute in denselben nach Umständen bei unserm Weinbau und unserer Weinpflege anzuwenden.

a) Man sondere die vollkommen reifen und zeitigen Beeren von dem untauglichen ab, (Gut ist es, wenn sie, nachdem sie vollkommen waren, noch einige Fröste erlitten haben) bringe sie in ein Faß, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapfenloch in ein untergesetztes Gefäß laufen kann. Wenn nichts mehr herauströpfelt, so hebe man das Abgelassene, als eine honigsüße Essenz besonders auf. Hernach messe man die im Fasse zurückgebliebenen Trestern, wie viel Kübel sie füllen, zertrete oder zerstoße sie als dann zu einem Muse, aber ohne die Beerenkerne zu zerstoßen, und gieße noch einmal so viel ordinairen guten Most daran, z. B. auf vier Kübel voll Trestern acht Kübel Most, der aber noch nicht gährt, folglich noch ganz süße ist. Ist das geschehn, so rührt man alles wohl um, deckt es genau zu und läßt es drei Tage oder überhaupt so lange stehen, bis es zu gähren anfängt und die durch die Gährung entwickelte Luft ein nahe darüber gehaltenes Licht auslöscht. Während dieser Zeit rühre man die Masse alle Tage um, lasse sie so dann ab, thue den Vorschuß zum Vorlauf, den Druckwein aber hebe man besonders auf. Auf die Trestern gieße man noch einmal Most, verfahre wieder wie das vorige Mal. So erhält man den Wein von der dritten Güte, da der Vorlauf oder die Essenz mit dem Vorschuß Wein von der ersten, und der darauf folgende Druckwein, den von der zweyten Güte liefert. Uebrigens thut man beide Druckweine zusammen, und behält sie besonders.

Ueberhaupt aber muß man zu solchem Weine entweder frühzeitige Traubensorten wählen, die in sonnenreichen Weinbergen wachsen, und die man besonders vor andern lesen darf; oder man muß gute zeitige Trauben länger stehen lassen, bis sie ein Frost trifft, wobei man jedoch aber auch bis zur Lese die

Trauben den ordinairen Most süß erhalten muß, um daraus den Wein der zweiten und dritten Güte machen zu können.

b) Eine andere Vorschrift nach der ungarischen Weise ist: Man lasse die Trauben länger, als gewöhnlich an den Stöcken hängen, und drehe ihnen, wenn sie zeitig sind, die Stengel um, damit der Zudrang der neuen und wässerichten Säfte gehindert, und außerdem das Verdünsten des Phlegma's befördert werde. Ist es aber nach den Landes- oder Provinzial-Gesetzen nicht erlaubt, diese Lese so lange zu verschieben, so lese man getrost zur gewöhnlichen Zeit mit, suche aber die zeitigsten Trauben aus, und lasse sie etwas trocknen und, wie man zu sagen pflegt, nachreifen.

Hier kann man nun noch folgende Vorrichtungen treffen: man macht nämlich ein schräges Gerüst gegen eine Wand, oder auch mitten in einem Zimmer, ziehet Draht quer über, und läßt die Trauben an selbigem aufhängen, lüftet bei gelinder Witterung die Fenster, sucht bei kaltem Wetter durch das Einheizen nachzuhelfen, und läßt so die Trauben vierzehn Tage, oder noch länger hängen, je nachdem man wünscht, daß sich der Saft in den Trauben mehr oder weniger konzentrire. Oder auch: man bedient sich der Horden, welche von Weiden geflochten sind — oder noch besser, der Netze von Bindfaden gestrickt, die man auf Rahmen ausgespannt auf jenes Gerüste legt. Auf diesen können die ausgebreiteten Trauben besonders gut abwelken. Während die Trauben hier zum Trocknen liegen, hat man fleißig nachzusehen, und die angegangenen Beeren auszulesen, damit sie durch ihr Faulen oder Verschimmeln die andern nicht anstecken. Manche glauben zwar, die nasse Fäule bringe dem Weine keinen so übeln Geschmack, als die trockne. Indessen dürfte es denn doch wohl immer rathsamer seyn, gar keine faulen Beeren unter die gesunden zu bringen.

Sind nun die Trauben hinlänglich und nach Verlangen gewelkt; so beert man sie ab, zerquetscht die Beeren und keltert sie. Hierdurch erhält man einen ganz besonders dicken und süßen Most, und hieraus

durch den Gährungsproceß einen ganz vortrefflichen und starken Wein, der, wenn er auch noch kein Tokayer ist, doch sein wahres Vaterland verleugnet, und als ein Sektwein gelten kann.

Will man nun etwa auf die zurückgebliebenen Trestern noch gewöhnlichen Most gießen, und sie noch einmal keltern; so wird man wenigstens einen leichten Wein noch erhalten, also doch noch mehr, als Lauer.

6. Griechenland.

Das Mutterland aller europäischen Weine und das sich schon in den ältesten Zeiten durch seinen Weinbau und auch durch den Fleiß in der Weinpflege auszeichnete, liefert auch jetzt noch vorzügliche Sorten.

Auf Chio oder Scio lieset man die Trauben im Monat August schon, und läßt sie wohl acht Tage lang trocknen. Ein jeder Weinbauer hat einen Behälter von verhältnißmäßiger Größe, welcher viereckicht und von Steinen zusammengemauert, von innen mit einem Kitt wohl verwahrt und wasserdicht ausgefüttert und oben unbedeckt und offen ist. In diesem Behälter werden die getrockneten und abgewelkten Trauben ausgetreten. Dieser Behälter hat einen abhängig geschlagenen Boden und eine Rinne, durch welche die Flüssigkeit rein aus- und ablaufen kann. In dem Maaße, wie der Most durch die Rinne in eine untergesetzte Wanne abfließt, so füllt man ihn in lederne Schläuche, und bringt die Waare ohne weitere Zubereitung in die Stadt zum Verkauf.

Hier füllt man nun die Flüssigkeit aus den Schläuchen in hölzerne Gefäße oder große irdene Krüge, und gräbt sie bis an den Hals in die Erde ein. Da fermentirt nun der Most, auch ohne die Trestern. — Man wirft übrigens, nach Verhältniß des Gefäßes, drei oder vier Hände voll Kalk hinein, oder setzt, wie dieses an manchen Orten geschiehet, den vierten Theil süßes oder gesalzenes Wasser hinzu. Hat der Wein lange genug gelegen; so verstreicht man die Oeffnung der Gefäße mit einem Gypsmörtel, und behandelt dann in der Folge den Wein, wie bekannt ist.

Der Commenderiewein

ist der beste, welchen die Insel Cypern liefert. Man hält auch hier die Lese im August und September. Ist der Wein, auf obbeschriebene Weise gekeltert, so wird er, wie schon gedacht worden ist, in große thönerne Gefäße geschüttet, von welchen jedes funfzehn bis zwanzig florentinische Barili oder hundert und sechszig bis zweihundert Hamburger Stübchen fassen kann. Diese werden in die Erde so gegraben, daß sie zur Hälfte nur in der Erde stehen, und zur Hälfte über dieselbe hervorragen. Von innen sind diese Gefäße wohl verpicht, woher es dann auch kommt, daß alle cyprische Weine einen Pechgeruch haben (wenn dieses nicht von den verpichten Schläuchen herrührt). Wenn der Wein ein Jahr so gelegen hat, so verliert er nach und nach seine rothe Farbe, und nimmt eine ins Gelbe fallende an, und je älter er wird, je lichter wird seine Farbe. Durch diese Scheidung der färbenden Theile von der Flüssigkeit setzt sich auf den Boden des Gefäßes ein dicker Satz, den man, wie bei uns, die Mutter nennt, und den man, so lange nur Wein auf dem Gefäße ist, nie herausnimmt — denn dieser Bodensatz trägt sehr viel zur Vollkommenheit jener Weine bei. Nur dann, wenn man den Wein abziehet; so schöpft man diesen Boden aus.

Wenn man hier (oder wie in Scio) den besten Wein oder Malvasier und Muscateler verfertigen will, so mischt man unter die schwarzen Trauben eine Gattung blanker oder weißer Beeren, welche wie die Firsichkerne aussehen. — Aber zum Nectar, der noch jetzt unter diesem Namen auf der Insel gangbar ist, nimmt man eine andere Sorte Trauben, von welchen der Saft etwas Zusammenziehendes hat. Indessen hat doch der heutige Nectar auf der Stelle einen gewissen herben Geschmack, der dem Fremden nicht behagen will und verursacht, daß dieser sich wundert, wie man dieses Nectar nennen könne. Abee wenn er sich abgelegen oder eine Seereise gethan hat; dann verliert er die Herbigkeit ganz, und wird lieblich von Geschmack.

In der Krimm, wo man ebenfalls herrliche Weine bauet, z. B. im Gebiete Soudag, der einem Liqueurweine gleichet, wird der Wein ohne alle Kunst bereitet. Man keltert nämlich die Trauben, gießt den Most alsbald in Fässer, ohne ihn erst in der Kufe einige Zeit auf den Trestern liegen zu lassen; er muß sich in dem Fasse selbst abliegen. Daher kommt es auch, daß man hier keinen rothen Wein findet, obgleich man fast lauter rothe Beeren oder doch sehr viele blaue Traubensorten bauet; denn man läßt den Most nicht auf den gefärbten Hülsen liegen.

Zugabe.

Die

Bereitungsart

der

Obst- und anderer künstlichen Weine.

Obgleich das erste Wort dieser Schrift eine Erklärung ist, daß hier blos vom Weine, d. h. vom Traubensafte gehandelt werden solle; so wird man es doch nicht mißbilligen, wenn hier nebenbei (anhangsweise) auch des Obstweines Erwähnung geschieht, und die Bereitungsart desselben genauer und bis ins Einzelne angegeben wird. Es mag diese Abweihung schon auch entschuldiget werden, in wie fern diese Schrift dem Weinhändler gewidmet und bestimmt ist, für dessen Geschäfte auch der Obstwein ein Gegenstand des Verkehrs werden könnte. Daß er es noch nicht geworden ist, liegt wohl daran, daß man dem gar zu leichten Obstweine keine Liebhaber verschaffte durch Erhöhung seiner guten Eigenschaften und durch Veredlung desselben bei einer aufmerksamen Pflege, daß er nun so, wie der gewöhnliche Landwein, dem gemeinen Verbrauche überlassen bleiben mußte.

„Doch sind die Obstweine und die ihnen ähnlichen nicht schon im Handel? nur in einem veränderten Kleide, mit einer veränderten Sprache, durch welche das Vaterland oder die Abstammung versteckt ist — d. h. durch einen Geschmack, wodurch sie einem entfernten Unbekannten nicht sowohl, als einem wohlbekannten Ausländer gleichen? —"

Wenn das ist; so hieße ja die Bereitungsart der Obstweine hier erklären so viel, als: dem Weinhandler, die oben mit Recht und Grund getadelte Vermischnng anrathen, und ihm dazu noch hülfreiche Hand leisten. — Nicht? — Nein.

Wenn sich außer der Weintraube irgend eine Obst- oder Beeren-Sorte zu einem herrlichen Weine umwandeln läßt; warum soll man nicht sagen, auf welche Weise dieses geschehen könne? Und wenn ein Obstwein

sich durch irgend einen wirklichen und eigentlichen — oder, wie man hier sagen muß, schlechthin sogenannten Wein außerordentlich veredeln ließe; warum sollte man es nicht angeben, durch welchen Wein und zwar in welchem Verhältnisse und auf welche Art dieses ins Werk gerichtet werden könne? O, man kann immerhin diese Bereitungsarten erklären, kann sogar noch angeben, wie so mancher eigentliche und vorzugsweise sogenannte Wein durch diese und jene Flüssigkeit, durch diesen und jenen Saft, durch diesen und jenen Zusatz u. s. w. ganz verändert werden, und die Eigenschaften eines sehr beliebten oder kostbaren fremden Weines erhalten könnte, ohne eben dadurch das Weinverfälschen und das unter dem Namen bekannte Wein-Manschen zu empfehlen. Derjenige, der einen Obstwein aufs wohlthätigste veredelt, oder einen Traubenwein durch gesunde, wenigstens ganz unschädliche Mittel, einem kostbaren fremden Weine gleich, oder nur ähnlich macht, verdient nur dann mit Fug und Recht, Tadel und Verachtung, wenn er dieses verhehlt, und wie man fast sagen möchte, sein Kunstprodukt als Naturprodukt, sein Mancherlei für Einerlei verkauft. Dieses ist es, wogegen jeder rechtliche Mann auftritt. Allein die Veredelung des Obstweins und die Bereitung künstlicher Weine tadelt niemand. — Doch, wenn man ihn uns zu trinken reicht, so sage man uns auch, was man mit demselben zu trinken bekommt, und gefällt er uns, so lasse man uns unsere Bestellungen auf diesen Birn-, Johannisbeeren-Wein, oder was er nun ist, unter seinem wahren Namen machen. So und auf diese Weise nimmt jeder gern und mit Zufriedenheit auch den nachgemachten Champagner, den durch Kunst nachgebildeten Tokayer u. s. w. — nur, was sich von selbst verstehet, zu einem andern Preise, als der ächte gilt, denn, ich sage es hier zum voraus, es ist doch ein elendes und höchst unvollkommnes Produkt, dem man es nur zu bald ansieht, daß die Kunst zu Schanden werden muß, sobald sie ihre Kräfte überbietet — was sich weiterhin schon deutlicher ergiebt, wenn man die lieben Compositionen genauer kennen lernt.

Von dieser Seite betrachtet, wird es entschuldiget werden, wenn hier für den Weinhändler nicht nur 1) die Bereitungsart der Obstweine, sondern auch 2) das Verfahren künstliche Weine zu bereiten, weitläuftiger angegeben werden soll. Man weiß nun, es soll keineswegs dazu gegeben seyn, wozu sich es misbrauchen läßt.

I. Bereitungsarten der Obst= und anderer ähnlichen Weine.

Nicht blos gutes saftiges Obst, als Aepfel, Quitten, Birnen und Kirschen, sondern auch verschiedene Beeren wendet man auf Wein an. Außer diesen Obst- und Beer-Säften lassen sich noch manche andere Pflanzensäfte in Wein darstellen, wie z. B. der Birkensaft, der Saft von Pastinakwurzeln Vorzüglich aber dient am häufigsten zu Wein der Honig. Die Weinbereitung aus diesen hier angeführten Früchten u. s. w. soll nun kürzlich dargestellt werden.

A. Baumfrüchte

Es ist schon angegeben, von welchen Früchten geredet werden soll, und man wird also nicht eben Citronen-, und Orangewein hier erwarten.

1. Aepfel. (Cyder)

Unsere inländischen Baumfrüchte mögen den Anfang, machen, und auf diese erst mag die Bereitung z. B. des so gerühmten Orangeweins folgen. Also die Aepfel, welche vorzüglich auf Wein angewendet werden und auch besonders dazu noch taugen

a) Wahl der Früchte.

Jede Gattung der edeln Aepfel läßt sich zwar auf Wein benutzen; nur ist der Wein nicht von gleicher

Güte, sondern in dieser Hinsicht so mannichfaltig, wie die Aepfelarten selbst. Man thut daher sehr wohl, wenn man eine richtige Wahl zutreffen und gerade jene Sorte auf Wein zubenutzen suchet, deren Saft sich nach durchgegangener Gährung vorzüglich, als ein gutes und angenehmes weinichtes Getränke auszeichnet. Man zählet hieher:

den edlen Winterborsdorfer
den englischen Goldpeping (Pepin d'or oder Peinette d'Angleterre.)
die verschiedenen Arten von Reinetten
den braunen Madapfel
den süßen und
den weißen Paradiesapfel
den Champagner-Wein-Apfel
den Pfund-, oder gelben Tellerapfel (Rambour gros)
den Edelkönig (Roi trés noble)
den rothen Stettiner oder Rostocker
den gelben Hebststettiner
den kleinen Cyderapfel.

Der Cyder von Holzäpfeln soll viel dauerhafter seyn, als der von Gartenäpfeln; allein er hat dabei den angenehmen Geschmack nicht, und ihm fehlt das Gewürzhafte.

Wenn hier keine Sommeräpfel, sondern blos Winteräpfel aufgezählt stehen, wird nicht mehr auffallend seyn, sobald man bedenkt, daß sich das Sommerobst nicht lange hält, und daß sich die Weingährung, die dann doch, wenn man Sommeräpfel auf Wein behandeln wollte, gleichfalls in die Zeit des Sommers fallen würde, wegen erhöheter Temperatur der Atmosphäre leicht übereilt, und in die saure oder Essiggährung übergehet; — sobald man ferner bedenkt, daß die Sommeräpfel zwar einen ziemlich angenehmen, und wie man sagt, kribbelnden, aber zugleich schwachen und blähenden Wein geben. Es darf und kann dabei immer seyn, daß manche Sorte hier nicht namentlich aufgeführt stehet, die doch recht gut zu Cyder benutzt wenden kann, wer will denn alle Aepfelsorten kennen, und wie möchte man denn alle hierzu anwendbaren anzeigen? — Man wähle nur allzeit solche Aepfel,

die hinlänglich saftreich und milde, oder doch nicht gar zu herbe sind, sonst bekommt man auch einen herben Wein und, in jenem Falle, nicht viel Wein. Die allermeisten Kern-Aepfel, d. h. solche Aepfel, die aus guten Obstkernen, ohne weitere Veredlung gezogen worden, sind zur Weingewinnung tauglich, sind gewöhnlich am besten und geben den feurigsten und haltbarsten Wein, wie dann auch die Engländer ihren beliebten und guten Cyder daraus bereiten sollen.

b) das Einsammlen und Lagern der Aepfel.

Was das Abpflücken und Einsammlen der zur Cyderbenutzung bestimmte Aepfel betrifft; so thut man wohl, wenn man recht trockenes Wetter, und zwar selbst einen Zeitpunkt wählt, wo Sonne und Luft den Thau völlig abgeleckt haben. Gut ist es übrigens zugleich auch, wenn man die Früchte mit den Händen abbricht, und sie also weder abschüttelt, noch abschlägt. Doch wenn man schneller damit fertig werden will; so bringe man ein Strohlager unter dem Baum, schüttele diesen sanft, damit nicht zuviel auf Einmal abfalle, und wenn das Herabgefallene aufgelesen ist, so wiederhole man das Schütteln nochmals u. s. w.

Will man recht sachdienlich zu Werke gehen, so sortire man die Aepfel nach dem verschiedenem Grade ihrer Reife, und hebe sie an einem recht trockenen Orte auf. Als ein solcher gilt schon eine Kammer, oder auch die Tenne, welche mit Stroh vorher ziemlich stark belegt ist. Man setze sie ja nicht im Garten aufgehäuft dem Regen und dem Thau aus, obgleich manche dieses als etwas Gleichgültiges ansehen wollen. Jenes Aufschütten soll ja die Lager-Reife befördern, welche aber durch die Feuchtigkeit des Bodens und Thaues und auch durch die Kühle der Nacht gehindert wird. Diese Lager-Reife bringt nicht nur einen angenehmern Geschmack, sondern auch einen stärkern Cyder; allein die getadelte und mit Grund verworfene Weise läßt nur einen schwachen und herben Wein hervorbringen.

Die Zeit, wie lange man die Früchte liegen lassen müsse, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen; denn

dieses hängt von dem verschiedenen Grade ihrer Reife ab. Sind sie, so wie sie vom Baume kommen, schon vollkommen reif; so braucht man sie gar nicht lagern zu lassen, sondern man kann sie sogleich zum Zerquetschen vorbereiten und pressen. Sind sie aber noch nicht ganz vollkommen reif, so muß man wieder einen Unterschied in Hinsicht auf die verschiedenen Arten derselben machen. Manche müssen wohl acht bis zehn Tage, andere wohl vier bis sechs Wochen liegen, ehe sie zum Auspressen tauglich sind. Ueberhaupt: je herber die Aepfel rücksichtlich des Geschmacks sind, desto länger muß man sie lagern lassen. Indem sie lagern, erwärmen sie sich so, daß sie schwitzen, und in dieser aus sich selbst erzeugten Wärme reifen sie, wie gewünscht, noch weiter.

Man mache es sich überhaupt zur Regel, daß man die ausgesuchten Früchte durchaus nicht unter solche menge, welche vom Winde abgeworfen, beschädiget oder im unreifen Zustande vom Baume genommen sind. Ist man hier nicht behutsam genug, so darf man sich gewiß keine Rechnung auf guten Cyder machen. Indessen brauche man doch die beschädigten Früchte eben nicht wegzuwerfen, man kann sie zur Gewinnung einer geringern Sorte Cyder, oder des Essigs verwenden. Sollten aber die verwundeten Stellen bereits schwarz und in Fäulniß übergangen seyn; so benutze man sie ja nicht au Cyder. Denn mischt man auch nur einige davon einer großen Masse bei; so nimmt diese sogleich einen unangenehmen und fauligen Geschmack an. Da nun aber diejenigen Aepfel, die man, auf Haufen geschüttet hat liegen lassen, mit einem klebrigen Safte beschlagen sind, dieser aber, als bloß wässerige Flüssigkeit dem Weine eine gewisse Schwäche mittheilet: so muß man ihn vorher abwaschen oder abtrocknen.

c) Vorbereitung der Aepfel zum Keltern.

Wenn die Aepfel gekeltert werden sollen; so muß man sie dazu vorbereiten. Denn wollte man sie ganz und unverletzt in eine Kelter bringen, so würde der größte Kraftaufwand nöthig seyn, und dabei doch de

lepfelsaft nicht vollkommen gewonnen werden können. Für die Kelter also müssen die Aepfel gestückelt werden. Man kann dieses bewirken

1) entweder durch Stoßtröge, wie man sie bei den Trauben anwendet. In diesen Stoßtrögen werden die Aepfel durch schwere Keulen, die unten mit eisernen, oder messingenen Nägeln beschlagen sind, zerquerscht und zu einem etwas groben Brei zerstampft.

2) Durch Maschinen, unter welchen keine einfacher und wohlfeiler ist, als die, welche der Waid- oder Gypsmühle ähnlich ist. Die Maschine, welche der Traubenmühle gleicht und zwei steinerne Walzen führt, die ihre Bewegung gegen einander machen und so die auf ihnen liegenden Aepfel zwischen sich nehmen und zerquescht zwischen sich durchfallen lassen — diese Maschine ist zu sehr zusammengesetzt, kostspielig und nimmt das Jahr über ohne Noth zu viel Raum weg. Besser ist die Maschine, wie man sie anwendet um die Waidblätter zuzerquetschen oder um Kalkstücke zuzermahlen, die Aecker zu düngen. Diese Maschiene läßt sich leicht bauen. Man richtet eine ziemlich starke Säule von hartem Holze senkrecht auf. Oben und unten hat sie einen Zapfen, für welche in der Decke und auf dem Boden des Gewölbes, wo man sie aufrichten will eine messingene Büchse befestiget ist. Jene Zapfen in diese Büchsen gebracht, läßt sich nun die Säule, wenn sie die gehörige Länge hat, leicht umdrehen. Ein gewöhnlicher Mühlstein wird neben diese Säule auf seine eigene Seite (Walze) gelegt. Durch die Oeffnung dieses Mühtsteins wird ein festes und langes Stück Holz gesteckt, und in der aufgerichteten beweglichen Säule ist eingezapft. Auf diese Weise läßt sich, wenn man jenes lange Stück Holz fest faßt, und vor sich her treibet, der Mühlstein in einem Kreislaufe um die Säule bewegen. So ist die gewöhnliche Waid-Mühle eingerichtet. Um diese hier zu einer Obstmühle, zu einer Quetschmaschiue für die Aepfel, einzurichten fehlt nur noch, daß der Mühlstein in einem runden Troge laufe, daß man also vom Steinhauer sich dafür einen Stein aushauen lasse. Dieser steinerne Trog kann auch nur die Hälfte des Umkreises ausmachen, und man drehet so den Mühlstein einmal vor- das anderemal

rückwärts. Wie diese Maschine nun gebraucht, wie die Aepfel in den Trog gebracht, und durch Schaufeln immer in die Mitte, also in die Bahn des Mühlsteins geschoben werden u. s. w. bedarf nun weiter keiner Erklärung.

d) Das Pressen oder Keltern.

Dieses bedarf hier keiner besondern Erklärung; denn die Schraubenkelter, welche man für die Weintrauben anwendet, kann auch hier gebraucht werden. Doch, da diese, wegen ihrer Theurung, wegen der Größe ihres Umfanges u. s. w. nicht in den Gebäulichkeiten eines jeden Weinbauers sich findet, besonders da, wo Preßzwang Statt findet; so muß sich mancher bequemen, die Baumkelter anzuwenden, die er auch leicht in seinen Gebäulichkeiten aufrichten kann. Da weiter oben auf die Beschreibung derselben hierher verwiesen worden ist; so sey hier ihre Einrichtung erklärt.

Die Baumkelter

ist sehr einfach. Man läßt sich von hartem Holze einen hinlänglich großen Trog machen, in welchen man auf seinem Boden etwas tiefe Kerben und Rinnen meiseln und an dessen Ende oder mitten auf seiner vordern Seite ein Zapfenloch einbohren läßt. In diesen Trog paßt man ein drei bis vier Zoll starkes Bret. Den Trog selbst stellt man vor eine aufgerichtete Säule, in welche eine Oeffnung eingemeiselt ist, durch welche man einen langen Hebel einsetzt. Diese Oeffnung, dieses Loch dienet eigentlich dem Hebel zum Ruhepunkte, und muß gerade so weit von der Erde entfernt seyn, als der oberste Rand der davor stehenden Kelter d. h. des davor gesetzten Troges.

Will man sich nun dieser Kelter bedienen; so belegt man die Sohle oder den innern Boden derselben mit recht trocknem Stroh; füllt sodann das zerstoßene oder zerquetschte Obst, das Aepfel-Mus, darauf. Nun schlägt man das auf den Seiten hervorstehende Stroh darüber her, und zwar so, daß man von der Obstmasse gar nichts mehr siehet. Auf dieses alle

ird nun jenes Bret gelegt; der Kelterbaum, der He-
el, wird nun mit seinem vierkantig geschnittenen
opfende in die viereckig gemeiselte Oeffnung der an
er Wand aufgerichteten Säule eingesetzt, und über
as Kelterbret hergelegt. Nun versucht man auf die-
n Kelterbaum, und zwar auf dessen freie Spitze einen
ruck, und somit durch den Druck auf den Baum
nen Druck auf das Kelterbret, und die unter dem-
lben in Stroh eingeschlagene Obstmasse. Jetzt wird
an zum Zapfenloche heraus Most laufen — und im-
er mehr, je mehr der Druck vergrößert wird. Ist das
ret so tief hinab gedrückt, daß der Druck des He-
ls nicht mehr wirken kann; so legt man nur ein
ötzchen auf das Bret und unter den Hals, und drückt
n von neuem und mit verstärkter Kraft.

Gewöhnlich macht man hier keinen Unterschied
ter Vorlaß und Druckmost; allein man hat darin
wiß Unrecht, und man würde gewiß eine Verbesse-
ng des Obstweins erwirken, wenn man diesen Un-
schied gelten ließ, und beide Mostsorten nicht un-
einander mischte, wie man es bei dem Trauben-
ste mit Vortheil thut.

Fließt kein Most mehr, so nimmt man die Obst-
bern oder Trestern aus der Kelter, und füllt diese
n neuem auf die vorhin angezeigte Weise. Freilich
t es schwer, durch die Baumkelter den Trester-
chen so trocken zu pressen, wie sich es mit der
hraubenkelter leichter bewirken läßt.

Das Trocken-Pressen ist nicht sehr gewöhnlich,
er man scheidet wirklich den aus dem trocknen Secker
sgepreßten Wein von dem vorher und mehr leicht
sgepreßten. Beim starken Pressen werden die Ker-
und Schalen genöthiget, ihren Saft gleichfalls
zu geben, welcher aber den Cyder bitter und herbe
cht.

So wie man den Obstwein verbessern wird, wenn
n das Verfahren hier nachahmt, das man beim
tern der Trauben anwendet, und wie vorhin erin-
t wurde, den Vorlauf besonders und mit dem Preß-
ste unvermischt auffüllt und behandelt. Eben so
d man für angegeben Zweck vortheilhaft handeln,
in man auch hier beim Cyder das geschehen läßt,

was man beim Traubenmorke thut, und nämlich da
Aepfel-Mus, noch ehe man es keltert, einige Tag
lang in Zubern, Trögen oder Wannen stehen läßt
dabei täglich mehreremale, wohl alle zwei Stunde
umstechen und umrühren läßt. Dieses würde wenig
stens dem Obstweine ein gefälligeres Ansehen verscha
fen, ihm die matte Farbe nehmen, und eine lebha
tere, röthliche geben — vielleicht nebenbei auch meh
Dauer.

e) Mittel, den Cyderwein schon au der Kelter zu klären.

Ein gewisser Graf d'Angerville schrieb an eine
Freund unter andern Folgendes:

Vor einigen Jahren ließ ich Aepfel von einerl
Sorte auf zwei verschiedenen Pressen behandeln u
fand den Cider der einen Presse so hell, als wenn
übergetrieben worden wäre, während der andere se
trübe und von geringer Güte war. Da ich nicht b
greifen konnte, welcher Ursache dieses zuzuschreiben se
so kam ich auf die Vermuthung, daß die Aepfel v
der ersten Presse, welche auf einem Boden gelegen, n
einige Mergelerde (eine Kalkerde, welche mit Säure a
brauset und zur Befruchtung des Erdreichs dienet) a
geschüttet gewesen, durch ihre Berührung die Eigensch
erlangt haben könnten, die Fermentation der Flüssigk
zubeschleunigen. Die Erfahrung kam mir bei dies
Umstande zustatten. Ich ließ einige Hände voll M
gelerde auf das Mork der andern Presse thun, wora
der Cyder so klar und so gut als von der ersten Pre
wurde. Nach dieser Entdeckung, welche ich dem Zuf
schuldig war, beschäftigte ich mich mit nichts weit
als die Quantität der Mergelerde zu bestimmen, wel
man beim Pressen des Ciders gebrauchen müsse, u
mit den Mitteln, sich dabei den Gebrauch zu erleichte
Nach den genauesten Erfahrungen, die ich darüber
gestellt hatte, fand ich, daß nur dann die gewünsc
Wirknng zu erhalten sey, wenn man zwei volle Hä
etwas körnicht gestoßene Mergelerde zu einer Tra
(somme) Aepfel genommen, die Aepfel in dem rund
Preßtrog zerstoßen, und von diesen von Zeit zu Zeit

sche hinzugethan hatte, bis sie alle zu Mork vollkommen erweicht und gepreßt worden waren. Ich bemerkte zugleich, daß der Cider von der Nachpresse (petit Cidre, eben so hell war, ohne daß man nöthig gehabt hätte, noch Mergelerde hinzuzusetzen.

f) Das Gähren des Cyders.

Was nun die Wahl der Fässer betrifft, so gilt hier alles, was bereits weiter oben über diesen Gegenstand gesagt worden ist. Uebrigens wählt man zur Aufnahme des Cydermostes gern Fässer, worauf ein schöner süßer Wein — in Frankreich; Canariensect — oder rechter, guter Franzbranntewein gelegen hat, verwirft aber mit Recht solche, welche zur Aufnahme von Bier gedient haben; denn diese taugen durchaus zur Aufbewahrung und Erhaltung des Obstweins nicht.

Was nun die Erwirkung des Gährungsprocesses selbst betrifft, so kann man hier, wie oben beim Traubenweine gesagt ist, auf eine doppelte Weise zu Werke gehen. Man kann nämlich den Most entweder über, oder unter sich gähren lassen.

1) unter sich.

Man thut den Most in Fässer, welche nahe am Boden eine kleine Röhre haben und auf einem Lagergerüste fest aufliegen. Man füllt die Fässer nicht ganz voll, drückt den Spund nur locker auf, und füllt die Masse, so lange die Gährung dauert, nicht auf. In diesen Fässern setzen sich nun die gröbsten Hefen zu Boden, und die leichten bilden auf der Oberfläche der Flüssigkeit eine Art von Rinde oder Kruste, die sich späterhin ebenfalls niedersenkt und anzeigt, daß die Gährung vollendet und der Cyder zum Abstechen in andere Fässer reif oder geschickt sey.

2) über sich.

Man füllt in diesem Falle die Fässer gleich ganz voll, und läßt das Spundloch ganz offen, und wendet, um durch das Aus- und Uebertreten der Flüssigkeit

keinen Verlust an Wein zu leiden, folgende Vorrichtung an: man macht nämlich um das Spundloch herum von Thon oder Lehm einen Rand, eine erhöhte Einfassung, die ungefähr so hoch und so weit, als ein Hutkopf ist und verklebt diese Einfassung so fest, als möglich, auf den Faßdauben. Alles, was nun die Flüssigkeit beim Gähren oder Brausen herausstößt, sammlet sich in diesem Aufsatze und lagert sich neben dem Spundloche auf den Dauben des Fasses so, daß man es von Zeit zu Zeit bequem abnehmen, und dadurch den Wein, ohne Verlust zu leiden, läutern kann.

g) Das Verbessern des Cyders

1) Geschmack. Soll der Cyder seinen Obstgeschmack verlieren, der mancher Zunge wirklich widrig ist; so läßt man ihn mit Hollunderblüthen gähren. Man wirft nämlich zu dem gefüllten Moste etliche Hände voll getrockneter Flieder- oder Hollunderblüthen, mit welchen er seine Gährung beginnt.

Soll der Cyder einen andern, als seinen ihm eigenthümlichen Aepfelweingeschmack haben; so darf man ihn nur mit andern Säften verbinden. Diese Vermischung läßt man gleichfalls schon vor der Gährung Statt finden. Freilich müssen Versuche erst lehren, mit welcherlei Säften, und in welchem Verhältnisse dieses Verschneiden vorgenommen werden soll. Hier läßt sich nichts im Allgemeinen sagen, denn hier entscheidet der Geschmack selbst, der bekanntlich sehr verschieden ist.

Wenn man z. B. Speyerlinge (Sorbus domestica) zum dritten Theile mit dem Aepfel-Muse keltert; oder Brombeeren, Heidelbeeren, oder aber auch Schlehen u. s. w. mit dem Moste vereinigt gähren läßt; so wird der Geschmack nicht nur verändert, sondern auch für manche Zunge sehr verbessert. Die Schlehen lassen sich auf eine doppelte Weise zusetzen, entweder frisch, oder getrocknet. Im ersten Falle nimmt man auf Eine Ohme Aepfelmost ungefähr gegen dreißig Pfund Schlehen. Diese werden auf eine beliebige Art zerquetscht, und in das Faß zum gährenden Aepfelmoste gethan — worauf man einen ganz vortrefflichen rothen Wein erhält. — Im zweiten Falle zerstößt man die

Schlehen, läßt sie darauf in einem Welk- oder Backofen so trocknen, daß Saft und Kerne Eine Masse werden. Hat man sie zerbröckelt, so thut man sie in das Faß zum gährenden Moste.

Eben so wird der Obstwein sehr verbessert, wenn man etliche Pfund Honig auf 640 Schoppen oder Nösel Most nimmt, ihn mit einer Quantität von diesem Cyder in einem Kessel oder in einer Pfanne über einem gelinden Feuer vermischt, dann in das Faß zum übrigen Obstmoste noch vor seiner Gährung schüttet.

2) Farbe. Wenn man das Aepfelmus vor dem Keltern auf der Kufe gähren läßt; so gewinnt der Wein schon an Farbe.

Die Heidelbeeren (Vaccinium myrtillas) oder die Brombeeren (rubus fructicosus) können auch angewendet werden. Die erstern dienen besonders dazu, dem Weine eine schöne rothe Farbe zu geben; die letztern wirken nebenbei vorzüglich für die Veränderung des Geschmackes.

3) Körper. Man giebt dem Obstwein mehr Kraft, wenn man ihn mit gutem Franz- oder auch blos mit sogenanntem Rheinischen Brantewein vermischt. Bei dieser Mischung nimmt man, wenn der Cyder ausgegohren hat, und ganz helle ist, auf eine Ohme zwei Dresdener Meßkannen, oder zwei hiesige Maaß von einer oder der andern der vorgedachten geistigen Flüssigkeiten, und gießt solche darunter. Dieses giebt dem Cyder zwar Stärke, aber auch, wenn man zu viel davon nimmt, einen unangenehmen, brantweinichten Geruch.

Doch will man sich etwa mit diesem Mischungsgeschäfte nicht abgeben, so kann man gleich bei der Zubereitung der Fässer solche Maßregeln nehmen, die einen doch zum Zwecke führen. Man nehme z. B. auf ein Ohmfaß ungefähr eine Dresdener Meßkanne Franz- oder rheinischen Brantewein, mache ihn in einem irdenen Gefäße in heißer Asche, oder über glühenden Kohlen warm, gieße die Hälfte davon sogleich in das Faß, verspunde dieses gut, rolle und rüttele es so lange, bis sich der Weingeist demselben ganz mitgetheilet hat. Nach vier und zwanzig Stunden mache man die andere Hälfte gedachter geistiger Flüssigkeit

gleichfalls warm, und wiederhole die vorige Operation. Sind hierauf zwölf oder vier und zwanzig Stunden verflossen; so gieße man den Wein oder den Cyder in das Faß. — Oben schon ist dieses Mittel zum Verbesserung des Traubenweins vorgeschlagen. Dort haben wir angegeben, daß man die Menge in kleinere Portionen theile, und jede dieser kleinen Portionen vom Fasse einsaugen lasse, ohne daß man vorher den Geist über Kohlen hat erst verfliegen lassen. Jener Vorschlag ist sicherlich vortheilhafter, wenn er auch die Mühe vergrößert. —

Ist nun der Cyder auf dieses Faß, das einen geistigen Einschlag so stark erhalten hat, gefüllt; so kann man nun endlich auch, um dem etwa zu schwachen Cyder mehr Stärke zu geben, folgendes Mittel noch anwenden: Man thut nämlich acht Dresdener Meßkannen voll gewelkte oder getrocknete Aepfelschnitzen in einem Topfe, und gießt Eine Kanne von oberwähntem Brannteweine darüber, läßt dieses Gemenge so lange stehen, bis die Aepfelschnitzen den Branntewein eingesogen haben, verdeckt den Topf genau, um das Ganze recht gut untereinander rütteln und schütteln zu können. Nun wird der Deckel gut verklebt, und z. B. mit Lehm gut verstrichen, und so gegen zwölf Stunden lang in warme Asche gesetzt, und darauf das ganze Gemenge in jenen Wein geschüttet.

h) Den Cyder aufzubewahren und vor dem Verderben zu sichern.

Sobald die Gährung des Cyders vollendet ist, so wird das Gebinde, auf welchem er abgebrauset hat, verspundet. Durch Auffüllen wird es immer voll erhalten, damit sich kein Kahn ansetze, und der Wein nicht schaal werde. Hat der Cyder so einige Zeit gelegen; so wird er auf andere Gebinde gezogen.

Das öftere Abziehen ist in der Regel nicht rathsam; denn der Wein verliert zu viel an seinen Kräften. Indessen ist keine Regel ohne Ausnahme, und so auch diese nicht. So richtig es nämlich ist, daß unser deutscher Cyder, der gewöhnlich aus etwas milden Aepfeln bereitet wird, und nicht besonders stark ist,

nur ein = höchstens zweimal abgezogen werden darf, so wenig möchte es jedoch wohl einem Zweifel unterworfen seyn, daß starker Cyder, der aus mehr Winteräpfeln bereitet worden, nicht nur ein mehrmaliges Abziehen vertragen könne, sondern hierdurch auch angenehmer und eher trinkbar werde. Diese Ausnahme von der Regel begründet das Verfahren der Engländer, als richtig und gut. Die Engländer ziehen ihren Cyder mehreremale auf frische Fässer ab. Doch dieses ist bei ihnen auch nöthig, denn sie bereiten ihren Apfelwein aus Obst von Kernwildlingen, welches schon einen Wein giebt, der einen weit herbern Geschmack hat.

Schade ist es, daß sich der Cyder überhaupt nicht lange hält; denn binnen drei bis vier Jahren muß man ihn wegtrinken, oder sonst an den Mann zu bringen suchen, weil er sonst in die saure oder Essiggährung übergehet.

Zur Verbesserung nicht nur, sondern auch zur Vermehrung der Haltbarkeit wird auch das Aufbrennen der Fässer angewendet. Da dieses aber nicht von dem abweichet, das weiter oben erklärt wurde; so mag hier auf oben verwiesen werden.

2. Birnenwein.

Hier läßt sich die Bereitungsart und das Behandeln desselben schon kürzer angeben, weil alles dem so eben Erklärten gleich kommt, und hier auf die Bereitungsweise des Apfelweins verwiesen werden kann.

Der Birnenwein ist weit geringer, als der Aepfelwein, wenn er auch süßer seyn mag. Er hält sich auch nicht so lange als jener, sondern geht bald in die saure oder Essiggährung über, weshalb man auch die Birnen lieber auf Essig, als auf Wein benutzt.

Unter den Birnsorten wählt man auf Wein am liebsten: die deutsche Wein = Weißbarts =, oder Träubelbirn; die Winterweinbirn (Poire à vin); die französische Weinbirn (la vinette); die Champagner Weinbirn. Die letztere möchte wohl zur Cyderbereitung die empfehlungswürdigste unter ihren sämmtlichen Verwandten seyn. Sie macht einen zur Verwunderung vortrefflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel

fixe Luft enthält, daß er, wie ächter Champagner moussirt, und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er piquirt und steigt stark in die Nase, ist zuckersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal auf Flaschen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zersprengt, wenn sie sehr voll gefüllt sind.

3. Quittenwein.

Man nimmt die Quitten, und behandelt sie nach oben gegebenen Vorschriften, wie die Aepfel. Um sie zum Keltern vorzubereiten, werden sie bis auf ihr Kernhäuschen, von welchem aber nichts mitgenommen werden darf, auf einem Reibeisen abgerieben. Dieses Quitten-Mus preßt man durch ein etwas starkes leinenes Tuch, und stellt den gewonnenen Most zwei oder drei Tage lang in den Keller hin, wohl bedeckt oder verwahrt. Diesen Most nimmt man darauf und kocht ihn, versüßt ihn darauf mit Zucker, und füllt ihn auf Bouteillen. Noch zu bemerken ist: Beym Sieden wird er bedeckt; die Bouteillen werden nicht gelegt, sondern aufrecht in Sand gestellt, und damit hier keine Luft durch die trocknenden Stöpsel dringe, so wird in den engen Hals der Flasche ein wenig Mandelöl auf den Wein gegossen — welches, wenn die Flasche gebraucht werden soll, leichtlich durch Löschpapier wieder abgenommen wird.

Eine andere Weise ist: man filtrit den ausgepreßten Saft durch Löschpapier, thut ihn so geläutert in Gläser, welche man in einem Kessel in Wasser setzt, und so hier siedet. Ist er wieder erkaltet; so wird er in andere Flaschen abgefüllt, und hier so, wie vorhin angezeigt wurde, mit Mandelöl noch besonders vor dem Eindringen der Luft gesichert.

Dieser Quittenwein ist dauerhafter, als die andern ähnlichen Obstweinsorten, ist auch von besserer Güte, und wird, je älter, je vorzüglicher. Wenn er auf die angegebene Weise im Sande aufgehoben wird; so hält er sich über 3 Jahre.

Die Weise, welche die Engländer beobachten, um ihren Quince-wine zu machen, ist folgende: Die

Quitten werden zum Pressen gehörig vorbereitet d. h. wie schon angezeigt, man bricht und sammlet sie, wenn sie trocken und in voller Reife sind, wischt sie mit einem groben Tuche rein ab, und reibet sie auf einem starken Reibeisen, oder mit einer Raspel, bis an das Kerngehäuse, und zwar so nahe, als man kann, und ohne das Kernhäuschen so zu verletzen, daß etwas davon in die geriebene Masse falle. Hierauf thut man das Geriebene in Ein Gallon siedendes Quellwasser, und läßt es da Eine Viertel-Stunde gelinde kochen, worauf man es in einen irdenen Napf auf zwei Pfund feinen Zucker schüttet. Man thut die Schalen von zwei dünn geschnittenen Citronen hinzu, drückt den Saft durch ein Haarsieb, und rührt Alles bis zum völligen Erkalten wohl um. Nun wird ein Stückchen ganz dünn geschnittenes und braun geröstetes Brod, welches mit guter Hefe bestrichen ist, hinein, und dazu gelegt, und das Ganze bedeckt. Hat es ruhig Einen Tag und Eine Nacht wohl zugedeckt gestanden; so öffnet man die Bedeckung, um das Brod und die Citronenschalen heraus zu nehmen, gießt die Flüssigkeit d. h. den Quittenwein in ein Fäßchen, in welchem es gegen drei Monate lang liegen bleibet, und füllt ihn dann auf Flaschen.

Zu bemerken wäre noch hierbei: Hält das Faß, worauf man diesen Wein füllt, zwanzig Gallonen; so muß der Wein sechs Monat lang zu seinem Abklären liegen bleiben, ehe mun ihn auf Bouteillen abziehet. Zu bemerken aber ist noch überhaupt: Beim Filtriren des Quittensaftes muß man den Rückstand noch recht gut in einem groben Tuche auswinden.

Schlehenwein.

Diesen zu bereiten folgt weiter unten.

4. Kirschen.

Die Kirschen geben einen bekannten und sehr beliebten Wein. Man nimmt hierzu nicht eben die süßesten; sondern auch die sauern Weichselkirschen dürfen dafür angewendet werden, und man ersetzt die fehlende Süßigkeit durch Zucker.

Man hat mancherlei Bereitungsarten, und jeder, der sich Kirschwein macht, verfährt auf seine eigene Weise. Wir wollen nur eine Verfahrungsart hier angeben, und dabei zum Voraus bemerken, daß man die Kirschen auf Wein gewöhnlich so behandelt wie die Johannisbeeren, und hier auf die weiter unten dargelegte Weise: Johanrisbeerwein zubereiten verweisen.

Man sammlet, was sich von selbst versteht, nur die vollkommen reifen Kirschen und zwar wenn Luft und Sonne den Thau wieder abgeleckt haben; ja legt sie noch überdieß abgepflückt einige Stunden lang an die Sonne, worauf man sie von ihren Stielen befreiet und die Blätterchen entfernt. Die Mühe, welche sich manche mit dem Entkernen noch machen, kann man sich ersparen und man wirft die Kirschen zusammt ihren Steinen in einen Bottich, wo sie mittelst einer Keule zerstampft, und dann in die Presse gebracht werden. Man darf auch dieser Mühe des Zerstampfens überhoben bleiben und die Kirschen unzerquetscht in die Presse geben. Den gewonnenem Saft verdünnt man mit einer gleichen Menge reinen Quellwasseas, oder auch wohl mit einer geringern Quantität. Auf jede Kanne dieser Flüssigkeit rechnet man Ein Pfund Zucker oder wenn man will, auch noch mehr und thut diesen dazu. Die so veränderte Flüssigkeit bringt man darauf auf ein Faß, das vorher mit einer Muskatennuß aufgebrannt ist. Im Keller, auf dem Läger überläßt man diesen Saft der Gährung, welche bald genug eintreten wird. Ist diese vollendet, so wird das Fäßchen mit einigen, dazu noch zurückbehaltenen Kannen von jener Flüssigkeit, wieder vollgeschüttet, und dann verspündet. Der Spund wird noch nicht fest eingeschlagen und dem Weine wird noch einigermaßen Luft gelassen und zwar so lange, als man eine innere Bewegung in einem leisen Brausen höret. Dann aber, wenn alles still und also das Brausen vorbei ist, verspundet man das Faß ganz und läßt es bis in den Februar ruhig liegen, wo man dann erst den Wein auf Bouteillen ziehet.

Eine zweite Weise ist diese: zu einem Fäßchen von $\frac{1}{4}$ Eimer entstielt und säubert man eine Wassergölte voll schwarze Kirschen — also eine Menge, die fast das Fäßchen ganz erfüllen würde. Diese Kirschen

werden zerstampft und so in jenes Gebinde gebracht und mit Wein übergossen so, daß das Fäßchen fast voll ist. Man macht es aber darum nicht voll, weil eine geringe Gährung Statt finden wird. Manche hängen hier diesem Weine auch ein Bündchen ein von $1\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, 1 Loth Nelken; beides gestoßen, und mit etwas klar geschnittener Citronenschaale nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Den Spund leget man nur locker in die Spundöffnung. — Wenn man hernach etliche Maaß heraus gehoben hat; denn nur mit dem Heber zieht man ab, weil beim Abzapfen der Bodensatz den Wein trüben würde; — so muß man das Fäßchen allezeit wieder auffüllen.

Eine dritte Bereitungsart hat man noch: Weichseln oder saure Kirschen und der sechste Theil schwarze Kirschen werden in einen Ofen dürre gemacht und hernach in einem Mörser klar gestoßen. Nun mischt man Nelken, Zimmet, Muscatenblüthen, welches Gewürz ziemlich grob zerstoßen, und in dem Verhältnisse genommen ist, in welchem man Kirschen hat, unter einander und macht daraus Kugeln von der Größe eines mäßigen Apfels, die man auf einem Brete in einem abgekühlten Ofen recht abtrocknen läßt — aber durchaus nicht verbrennen — und dann vielleicht in einer Schachtel an einem trocknen Orte zum beliebigen Gebrauche aufhebet. Wenn man nun einen guten Theil Weichselwein haben will; so zerbröckelt man im Herbste jene Kugeln, wirft diese Stücken in ein Faß und gießt guten Most über, und läßt diesen mit jenen zusammen gähren.

Die Engländer machen ihren Cherry-wine nach folgender Vorschrift: man reiniget völlig reife Kirschen von den Stielen und drückt sie durch einen Haarsieb. Zu jedem Gallon Saft kommen zwei Pfund fein gestoßener Lumpenzucker; man rührt ihn gut um, und füllt ihn in ein Gefäß, welches ganz voll davon werden muß. Wenn die Gährung vollendet ist, und man kein Geräusch mehr wahrnimmt; so läßt man das Faß drei Monate lang zugestopft liegen, und zieht den Wein auf Flaschen.

Noch eine fünfte Weise ist folgende: Man nimmt, um doch ein gewisses Verhältniß anzugeben,

vier Pfund bittere Mandeln, zerstößt sie mit vier Quart Kirschwasser, schüttet dieses in ein Faß und dazu sechszehen Quart zerstoßene Kirschen, sieben und zwanzig Quart guten Franzwein und sechs Pfund weißen Zucker. Einige Tage zuvor bereitet man folgendes Präparat: man schüttet Zimmet, Zimmtcassia und Nelken, von jedem sechs Loth, und Cartamomen und Parakörner, von jedem drei Loth, nebst drei Quart Franzwein in einen Kolben, verklebt die Oeffnung mit einer Blase und stellt dieses einige Tage in die Wärme. Diese Tinktur wird dann ebenfalls in das Faß gegossen, welches man dann zumacht und drei Tage lang, alles mehrmalen mit einem reinen Stocke gut durch einander rühret. Dann läßt man es noch ein paar Tage ruhig stehen, zapft den Wein ab, läßt ihn durch einen flanellnen Beutel laufen, gießt das Rückständige aus, gießt alles Durchgeseihte und Ausgepreßte wieder in das Faß zurück, läßt dann den Wein liegen, bis er klar ist, wo er dann in Bouteillen abgezogen, zugepfropft, verpicht und im Keller und im Sande vergraben aufgehoben wird.

Was die andern Verfahrungsarten und die übrige Behandlung betrifft, so sehe man darüber das nach, was weiter unten über den Johannisbeerwein noch angegeben werden wird.

Von Zwetschen läßt sich auch der Saft als ein sehr süßer und delikater Wein darstellen. Das Verfahren ist dem bisher angezeigten ziemlich gleich

5) Orangenwein, Pommeranzenwein.

In der Mitte des vorigen Jahrhunderts fand man auf der Insel Martinique die Kunst, aus Orangen einen Wein zu gewinnen, welcher sehr viele Freunde und Verehrer gefunden und behalten hat, insofern er sich immer neue macht. Seit dem hat man ihn in mehreren Gegenden nachgemacht, allein freilich nicht in der Vollkommenheit. Das Verfahren, das man dabei beobachtet, ist folgendes:

Um z. B. vierzig Bouteillen dergleichen Wein zu verfertigen, nimmt man eben so viel Pfund ganz feinen Zucker. Ist dieser nicht ganz fein, so erhält der Wein

einen unangenehmen Beigeschmack, wie von gegohrnen Weintrestern. Eben darum wählt man den weißesten und feinsten Zucker. Diesen klärt man noch besonders ab mit dem weißen von Ey. Dieses Abklären geschiehet auf die gewöhnliche und bekannte Weise, und zwar in sechszehn Pintbouteillen sehr reinen Wassers (in Beziehung auf oben angegebene Menge), und macht so nun einen Syrup.

Darauf schälet man 40 Stück Orangen, und läßt die sehr dünnen Schalen in 16 Bouteillen von eben diesem Wasser so lange kochen, bis es die Farbe angenommen hat. Diesem durch das Auskochen der Schale gefärbten Wasser setzt man 16 Bouteillen Saft aus süßen Orangen, oder Apfelsinen — oder, wenn es daran fehlt, acht Bouteillen Saft von süßen, und eben so viel von säuerlichen Pomeranzen zu, und darauf auch noch den von jenen vierzig Pfund geläutertem Zucker bereiteten Syrup. Wenn alles vollkommen kalt geworden ist, so thut man das Getränke in ein Fäßchen von verhältnißmäßiger Größe, sorgt aber dabei dafür, daß noch Etwas zum Auf- und Nachfüllen übrig bleibe. Auf diesem Fäßchen läßt man des Ganze gähren, was immerhin sechs Wochen lang dauern mag, während welcher Gährungszeit das Nöthige nachgefüllt wird, weil er durch das offen gelassene Spundloch eine ziemliche Menge Unrath auswirft, wodurch die Menge selbst verringert wird.

Wenn diese Gährungsperiode vorbei ist, dann wird der Spund mit einer fetten Erde, mit welcher ein wenig Salz vermischt worden ist, verwahret, und das Gebinde an einen kühlen Ort niedergelegt. Hier wird der Wein in einem Zeitraum von zwei Monaten sich klären, und zum Abziehen tüchtig machen.

Zwei Tage vorher, ehe man ihn nun auf Bouteillen abziehet, wirft man eine Hand voll Pomeranzenblüthen hinein, welche der Wein ausziehet. Nachdem dieses geschehen ist, wird erst der Wein auf Flaschen gebracht, die man mit reinem und neuem Kork spündet, und mit dem gewöhnlichen Bouteillenkitt (siehe weiter oben, wo von den Stöpseln aus Korkholze geredet ist) gut verwahret.

Doch man mag hierbei noch merken: daß blos recht und vollkommen gesunde Orangen gewählt werden, und durchaus keine andern. Dann muß man sich hüten, zum Zerschneiden oder zum Zerquetschen der Früchte eiserne und stählerne Werkzeuge zu gebrauchen, weil durch das Eisen der Wein trübe wird, und hernach nicht einmal die Eigenschaft des Weines erhält. Also, man nehme nur hölzerne Messer und hölzerne Geräthe.

Der Orangenwein, dieses ungemein angenehme Getränke, verbessert sich durch das Liegen noch gar sehr, und läßt sich sehr lange Zeit conserviren. Man kann ihn zu Lande, wie zu See verführen, und wenn er alt wird, nimmt er völlig den Geschmack von Madera-Malvasier an, von welchem selbst Kenner ihn nicht zu unterscheiden wissen, wenn er nämlich erst alt und abgelegen ist.

Die Engländer haben für Bereitung ihres Orange-wine folgendes Verfahren und folgendes Verhältniß der Ingredienzen:

Zwölf Pfund vom besten Puderzucker werden mit dem gut geschlagenen Weißen von acht bis zehen Eyern, und sechs Gallonen Quellwasser ¾ Stunden lang gekocht. Nach dem Erkalten thut man sechs Löffel voll Schaum (Gäscht) und den Saft von zwölf Citronen hinein, welche man zuvor geschält, und mit zwei Pfund weißem Zucker in einem Glase über Nacht hatte stehen lassen. Den andern Morgen schäumt man ihn ab, und gebraucht ihn, nebst dem Safte und der Schale von 80 Pomeranzen, jedoch ohne das Weiße mit abzuschälen, in den Syrup. So läßt man es zwei Tage und zwei Nächte gähren. Dann thut man zwei Quart Rheinwein oder andern weißen Wein dazu, und füllt es auf ein Faß.

Bei Bereitung des Orange-wine with raisins befolgen die Engländer folgende Vorschrift:

Man nimmt dreißig Pfund frische Malaga-Rosinen, lieset sie aus, und hackt sie klein; ferner zwanzig Siviller Pomeranzen, von welchen man zehen so dünn schälet, wie zum Einmachen, thut auf Beides fünf Gallonen heißes Wasser, rührt Alles gut um, und bedeckt es. Es bleibet nun fünf Tage stehen, indem

es jeden Tag umgerührt wird. Nach diesem schlägt man es durch ein Haarsieb, drückt es so gut als möglich mit einem Löffel aus, füllt es mit den Schalen von den übrigen zehen Pomeranzen, die man eben so dünn, als die ersten geschnitten hat, in ein schickliches Fäßchen, wozu man noch einen Syrup schüttet, welchen man den Tag vorher von dem Safte der zwanzig Pomeranzen und Einem Pfunde weißem Zucker gemacht hatte, rührt Alles gut um, und stopft es zu. Es bleibet zwei Monate lang zum Abhellen stehen, dann ziehet man es auf Buoteillen. Es wird sich drei Jahre lang halten, und immer besser werden.

6. Citronenwein.

Von frischen Citronen schneidet man das Weiße ab, schneidet oder stößet das Gelbe klein, und bringt z. B. vier Loth davon in ein Glas, wo man es mit ½ Maaß gutem altem Wein übergießt. So bleibt es, aber bedeckt, einige Tage, vielleicht drei, stehen, worauf es ausgepreßt wird. In dieses nun bringt man dann wieder eben so viel Citronenschale, also nach hier angenommener Menge gerechnet, vier Loth. Mit und über denselben bleibt es gleichfalls drei Tage stehen, worauf es auch wieder ausgepreßt wird. Dieses alles wiederholet man noch viermal, und dann hat dann einen lieblichen Citronenextract.

Von diesem nimmt man nun zu Einem Maaße so viel als man meint, daß ist genug, und als man will, und der Citronenwein ist auf der Stelle fertig, und im Augenblicke gemacht, wo man ihn verlangt.

Oder: Man nimmt Ein- und Ein-Viertel-Ankerfäßchen, worin guter Wein gelegen hat, brennt es mit Muscatennuß aus, wirft die ganz dünn abgeschälte gelbe Schale von zehen Citronen hinein. In ein großes Glas wirft man Ein Pfund fein zerstoßenen Zucker, schüttet ein Paar Quart Wein darauf, und gießt beides so lange aus einem Glase in ein anderes, bis sich der Zucker durch das stete Hin- und Hergießen aufgelöset hat, dann schüttet man ihn auf die Citronenschalen in das Fäßchen, und füllt es mit Wein voll. So läßt man es liegen, bis es recht klar ist. So

wie man hier den Wein abzapft, kann man eine Zeit lang noch immer frischen Wein nachgießen, bis der abgezapfte am Geschmacke zu schwach wird.

B. Beeren.

Die Früchte von mehrern Arten von Sträuchern, die Beeren, geben überhaupt genommen, einen Wein, welcher dem vorzugsweise so genannten Wein am ähnlichsten ist. Manche Beerensorte zeichnet sich darin so aus, daß sie einen Wein liefert, welchem ein Traubenwein aus nördlichen Gegenden gar nicht gleich kommt, ja, durch hinzugesetzte Süßigkeit und verhältnißmäßige Menge Zucker einen Wein giebt, der wohl gar mit Wein aus südlichen Gegenden wetteifert. Dieses gilt besonders von

1. den Johannisbeeren. (rothe)

Die Anwendung derselben auf Wein ist verschieden. Das, was weiter oben von den Kirschen erklärt wurde, leidet eine fast buchstäbliche Anwendung, was die Johannisbeeren betrifft.

Die Engländer machen ihren Currant - wine nach folgender Vorschrift: Man sammelt die Johannisbeeren an einem schönen und trocknen Tage, wenn die Frucht in voller Reife ist, und zerquetscht sie in einer Reibesatte mit einer hölzernem Keule. Sie bleiben alsdann in einem Napfe oder auch Fäßchen zum Gähren stehen. Nach diesem reibet man sie durch ein Haarsieb, indem man sich in Acht nimmt, den Saft mit der Hand zu berühren. Zu jedem Gallon thut man eine Handvoll weißen Zucker, rührt alles gut um, und setzt zu jedem Sechs-Gallons Ein Quart Brantewein, und läßt es sechs Wochen lang stehen. Wenn es klar ist; so füllt man es auf Flaschen. Ist es aber noch nicht hell; so zieht man es, so gut man kann, in ein anderes Faß oder in große Flaschen ab, und füllt es nach vierzehen Tagen in kleinere Bouteillen.

Eine **andere** Bereitungsart des Johannisbeerweins ist auch diese: Man pflücket die ganz reifen Beeren, streift sie von ihren Kämmen, wäscht und säubert sie, zerstampft sie in einem reinen hölzernen Troge mittelst einer Keule. Hierauf läßt man so lange gutes Wasser in einem großen Kessel kochen, bis ein Dritttheil davon eingekocht ist, seihet dieses Wasser, wenn es laulich ist, durch reine Leinewand auf die zerquetschten Beeren und zwar so viel davon, daß auf Ein Pfund Beeren fast Ein Nösel Wasser kommt. Darauf deckt man es zu und läßt es vier und zwanzig Stunden so stehen. Hat es so sich aufs beste vereinigt, so seihet man dieses Gemisch durch Leinewand oder durch ein Haarsieb, keltert die Trestern durch eine Presse so, daß man den Geschmack von den Kernen in dem Weine selbst bemerken kann, und gießt diesen Preßwein zu jenem ersten Moste. Nun muß Zucker dazu gesetzt werden; wie viel? je nachdem man ihn süß haben will. Ist der Zucker hinzu gesetzt; so wird das Gemisch fleißig umgerührt, damit der Zucker sich bald auflöse; und ist der Zucker zergangen, so füllt man das Ganze in ein Faß, welches man aber nicht ganz vollziehet, sondern nur so weit, daß noch handbreit ein leerer Raum bleibet. Jetzt trägt man das Faß in den Keller, verspündet es gut, und läßt es ruhig liegen. Den Wein, den man zum Auffüllen in der Folge brauchen will, hebt man ebenfalls in einem besondern Fasse auf.

Nach Verlauf von acht Tagen, als zu welcher Zeit die bemerkbare Gährung mehrentheils zu Ende ist, füllt man das Faß ganz voll, und verpicht dasselbe. Nach sechs bis acht Tagen kann man das Faß wieder öffnen, nud den Wein auf Flaschen ziehen. In diese Flasche aber wirft man ein kleines Stückchen von feinem Zucker d. h. in jede, wo dann die weinichte Flüssigkeit wieder von neuem brauset. Die Flaschen selbst verkorkt mon übrigens tüchtig.

Oder, eine **dritte** Weise: man thut, um das Verhältniß an einer geringern Menge hier anzugeben, in fünf Maaß kochendes Wasser Ein Maaß wohl geläuterten und abgeschäumten Honig. Beides läßt man ungefähr um den vierten Theil einkochen, gießt es so-

dann in ein anderes Gefäß, und setzt es zum Abkühlen auf die Seite. Hierauf thut man zwei oder drittehalb Maaß Johannisbeeren in ein Fäßchen, seihet die kalt gewordene Flüssigkeit durch ein Haarsieb darauf, läßt das Gemisch vierzehen Tage mit lockerem Spunde an einem kühlen Orte liegen, und rührt dasselbe jedesmal über den andern Tag mit einem Stocke um. Nach Verlauf dieser Zeit verspundet man das Faß fest, bringt es in den Keller; füllt die weinichte Flüssigkeit zur gehörigen Zeit auf Flaschen u. s. w. Diese Weise beobachtet man gern mit den schwarzen Johannisbeeren (Gicht- oder Ahlbeeren).

Noch eine vierte Weise und zwar die vorzüglichere ist folgende:

Man nimmt gute reife Johannisbeeren, säubert sie von den Stielen, und drückt sie in Ermangelung einer Presse oder Kelter durch einen Beutel von starker Leinwand aus. Es wird hierauf der Saft gemessen, und eben so viel als er enthält, reines Brunnenwasser hinzugethan. Auf jede Kanne dieser halb aus Saft, halb aus Wasser bestehenden Masse kommt 1½ Pfund Melis-Zucker, wenn man den Wein einige Jahre erhalten will — gedenkt man aber denselben im ersten Jahre zu verbrauchen, so kann man auch nur ein Pfund zu jeder Kanne nehmen, wohl auch noch weniger. Diese Masse muß in ein wohl gereinigtes und mit Muscatennuß ausgebranntes Fäßchen gethan, und zu gleicher Zeit der Zucker zugesetzt werden. Wenn das Fäßchen voll ist, bringt man es in den Keller auf das Lager zum Stillliegen. Nach Verlauf einiger Stunden oder Tags darauf fängt dieser Wein an zu gähren, und wenn die Gährung aufgehört hat, so füllt man das Fäßchen mit einigen zurückbehaltenen Bouteillen wiederum voll, und verwahrt es mit einem Spunde, doch so, daß er nicht ganz fest ist, sondern noch etwas Luft hat, und man das Rauschen nicht mehr höret. Dieser Wein bleibet bis zu Anfang des zunächst darauf folgenden Februars, also ein halbes Jahr liegen, wo er dann auf Bouteillen abgezogen wird. —

Noch eine fünfte Weise ist die, wenn man wie mit den Stachelbeeren verfährt.

Beim Abziehen ist Folgendes zu beobachten: 1) dieser Wein darf nicht durch gewöhnliche Hähne, sondern durch eine Federspule abgezapft werden. 1) Man hüte sich, das Faß zu tief anzubohren, damit nicht das Geringste vom Niederschlag, vom Trüben, auf die Bouteillen komme, weshalb man am besten thut, wenn man anfänglich das Faß in der Mitte anbohret, und nachdem der Wein abgelaufen, (in so fern er noch helle ist) es um einige Zolle tiefer anbohret, und mit dieser Anbohrung von Zeit zu Zeit so lange fortfährt, bis der Wein anfängt, trübe zu werden. 3) Die Bouteillen müssen wohl gereinigt, und Tags vorher, ehe man den Wein abziehet, mit Franzbranntewein ausgespület, und wiederum angestürzt werden, damit nichts vom Branntewein zurück bleibet. 4) Ist der Wein abgezogen, so darf man die Bouteillen noch nicht ganz zupfropfen, sonst zerspringen sie augenblicklich. 5) Will man denselben auf Bouteillen aufbewahren, so muß man ihn sorgfältig vor Frost sichern, und im Keller auf trocknen Boden setzen. 6) Wenn man noch von diesem Weine Vorrath hat, wenn die Johannisbeeren das andere Jahr in der Blüthe stehen, so muß man den Bouteillen etwas Luft machen, weil derselbe um diese Zeit zu arbeiten pflegt. 7) Ueberhaupt aber dürfen die Bouteillen nicht voller als bis an den Hals seyn. — Noch sicherer wird man mit Aufbewahrung dieses Weines zu Werke gehen, wenn man denselben, nachdem er vom Faß abgezogen worden, auch noch filtrirt, um so alle Unreinigkeiten davon abzusondern.

Wenn man will, so kann man unter die Johannisbeeren noch vor dem Zerstampfen auch die Hälfte von Stachelbeeren thun, (s. weiterhin Stachelbeeren) und dann mit der erhaltenen Flüssigkeit nach der vorgeschriebenen Weise verfahren. Doch ist dieses nicht einmal nöthig, um dadurch den Johannisbeerwein verbessern zu wollen. Von blosen Johannisbeeren läßt sich auf die letzt angegebene Verfahrungsart ein Wein darstellen, der nach dem Urtheil von Kennern, sehr viel Aehnlichkeit mit dem Maderawein hat — wozu freilich der Zucker mit helfen muß. Siehe und vergleiche den folgenden Artikel.

2. Ahlbeeren, schwarze Johannisberen.

Die scharzen Johannisbeeren oder, wie man sie auch nennt, Ahlbeeren, wählt man gern zur Weinbereitung, weil sie einen ernsthaften Geschmack, der freilich aber auch nicht allgemein beliebt, und jedem angenehm ist, haben. Man (s. weiterhin Stachelbeeren) wendet sie am häufigsten wie die Heidel- oder Blaubeeren an. Der Gicht oder Ahlbeerenwein hat einen dem Muskateller ähnlichen Geschmack. Man bereitet ihn wie den Johannisbeerenwein und auf die vorhin angezeigte Weise. Man meint ihn zu verbessern, wenn man ihm noch etwas Franzbranntewein zugiebt (unter Ein Maaß etwa ein Viertel-Maaß). Durch die Gährung und durch den zugesetzten Zucker verschwindet der starke Bocksgeschmack und wird zum Hochgeschmack. Man kann auch schöne braune und violette Farben daraus machen. Eben darum wurde vorhin noch gesagt, daß man diesen Wein wie den Heidelbeerwein anwende.

Die kürzeste Weise, jenen Wein zu bereiten, ist: man quetscht mit einer hölzernen Keule die reifen und gelesenen Beeren, preßt sie aus, und setzt dem gewonnenen Safte eine gleiche Menge Wasser zu, nebst Zucker (zu jedem Maaße ein halbes Pfund). So lange als dieses Gemisch auf dem Fäßchen, auf welches man es gefüllt hat, brauset, und so lange man die Gährung spürt (welches, wie schon angezeigt ist, ungefähr sechs Wochen dauert) eben so lange gießt man noch zu, und füllt also das Fäßchen mit gleichem Gemisch, darauf bleibt das Ganze zum Abklären, und zugespundet ein halbes Jahr lang ruhig liegen, und dann wird es abgezogen.

Folgende Zusätze und Bemerkungen lassen sich noch machen: Man sorge dafür, daß man keine unreifen und noch grünen Beeren mit einmische. Wenn die Menge der Beeren groß ist; so ist das Verfahren rücksichtlich des Auspressens ganz das oben erklärte mit den Weinbeeren. So wenig man diese wäscht, eben so wenig darf man jene waschen wollen, weil die Gährung die nöthige Läuterung bewirkt. Die Beeren können gleichfalls durch Treten zerquetscht, oder auch durch oben beschriebene Keulen in einem durch-

löcherten Gefäße zerstampft werden. Der Saft, welcher in einem untergesetzten andern Gefäße jetzt gewonnen wird, ist natürlicher Weise der allerbeste, welchen man von dem übrigen abgesondert, wie den Vorlauf-Wein, behandeln kann. Doch, wenn man die Johannisbeeren nicht in einer außerordentlichen Menge hat, so läßt man gern diesen Vorlauf mit dem Preß-Weine zusammen und vermischt vergähren.

Den Preßwein gewinnt man auf der Kelter. Da die Johannisbeeren nicht so viel Trestern haben, wie die Weinbeeren; so muß man den Beerenbrei mit reinem und geruchlosen Stroh in der Presse zum Keltern einschichten. Dabei den Secker auch nicht gar zu trocken pressen, weil sonst zu fürchten stehet, daß die Kerne mit zerquetscht werden. Am besten ist es, daß man auch hier, wie bei den Weinbeeren, auf einen Nachwein und Lauer sich einrichtet.

Den Preßwein vermischt man mit dem Verlauf nach dem Pressen, so wie man auch nicht vergessen darf, den Beerenbrei Einen Tag und Eine Nacht hindurch an einem mäßig warmen Orte ruhig stehen zu lassen, damit er sich selbst zum Pressen vorbereite, und seine einzelnen Theile jetzt schon größtentheils auflöse, und seine Gährung anfange, eben so wie oben von dem Weinbeer-Keltern erklärt worden ist.

Die angegebenen Bereitungsarten weichen von einander auch darin ab, daß nach mancher Angabe das Wasser gekocht wird, und nach mancher hingegen nicht. Wenn das Wasser an sich schon rein und gut ist; so kann man das Abkochen auch unterbleiben. Ferner: so weichen die beschriebenen Verfahrungsweisen darin ab, daß die eine den Zucker sieden und schäumen läßt, und mithin noch besonders reiniget; die andere dagegen nicht. Genau genommen, so mag dieses keinen Unterschied machen und das Bequeme und Leichte vielleicht das Beste seyn. Wenn Ein Nösel Saft zu Einem Pfund gerechnet wird; so mag man immerhin acht Loth in Stücke zerschlagenen Raffinade oder eine gleiche Menge Mehlis-Zucker ohne weitere Vorbereitung jenem Safte zusetzen und diesem seine Auflösung durch Rühren, Stampfen u. s. w. hier geben. Auf Ein Nösel Saft (d. h. hier: halb Beerensaft und halb zugemisch-

tes Wasser, wie schon angegeben) kann man auch mehr Zucker nehmen und, wie oben gesagt wurde, nach Belieben zusetzen, je nachdem man den Wein süß haben will; allein man darf es nicht übertreiben, wenn man der nöthigen Gährung nicht schaden will. Doch verträgt und verlangt die Johannisbeere, wegen ihrer Säure, immer mehr Zucker, als die Ahlbeere. — Die allzu große Säure läßt sich ja auch durch abgekochten Waizen mildern. Man hängt nämlich diesen in einem Beutel einige Tage lang in das Faß.

Wenn zu viel Zucker die Gährung hindert (denn aus weiter oben gegebener Erklärung ist ja schon bekannt, daß die Säure zur Gährung mitwirke); so muß auch noch erinnert werden, daß der Zusatz von Branteweine der Gährung gleichfalls schade, oder dieselbe wenigstens verzögere. Wenn der Johannisbeerwein noch nicht Stärke genug an sich hat, so muß man vom besten Weingeist (Franzbranntwein) lieber nach vollendeter Gährung zusetzen. Die Ahlbeeren nehmen mehr Branntwein an, als die Johannisbeeren, welche weniger vertragen.

Sollte die Gährung zu lange ausbleiben; so bediene man sich des oben von Rozier vorgeschlagenen Mittels und bringe eine durchgängig verbreitete Wärme in den Wein. Dieses läßt sich mittelst eines gewöhnlichen Abzieh-Trichters, d. h. eines langgestielten Trichters bewirken, indem man gekochten Beerensaft in das Faß giebt, und zwar kochend heiß.

Es ist oben der Vermischung der Johannisbeeren und Ahlbeeren gedacht. Diese Mischung verbessert beide Weine. Die Ahlbeeren geben den Johannisbeeren einen gewürzhaften Geschmack, und machen den Zusatz von fremden Gewürzen überflüssig. Nächst dem so verschaffen die schwarzen Johannisbeeren den andern rothen und weißen auch eine bessere Farbe, und erheben die blasse und matte Farbe zu einer wahren burgunder Farbe, so daß man nicht nöthig hat, seine Zuflucht zu den Heidelbeeren zu nehmen. Doch in Ermangelung der Ahlbeeren mögen auch diese Heidelbeeren jenen dunkelrothen Wein hervorbringen helfen; allein dabei muß man auf jenen angenehmen Muscatellergeschmack Verzicht thun, welchen die schwarzen

Johannisbeeren nur geben. — Diese Vermischung, wenn man sie noch sucht, geschieht am besten noch vor der Gährung.

In den angegebenen Bereitungsarten findet sich auch noch manche Verschiedenheit rücksichtlich der Behandlung in der Gährung. Es macht im Wein selbst keinen Unterschied, ob man ihn auf dem Fasse, in welchem er seine Gährung beginnt und vollendet, liegen und sich abklären läßt, oder ob man ihn nach geschlossener erster Gährung zum Abklären auf ein zweites Faß absticht. Doch aber, nach den weiter oben mitgetheilten Grundsätzen, dürfte es doch besser seyn, den Wein auf seinem ersten Fasse liegen und hier abklären zu lassen. Man hat also weiter nichts zu thun, als daß man nach vollendeter Gährung das Faß vollfüllt, fest zuschlägt und, wie angezeigt, bis in den Februar des folgenden Jahres ruhig liegen läßt. — Zum Vollfüllen muß freilich noch Vorrath von Beerenwein vorhanden seyn. Eben darum behält man vom Preßweine eine angemessene Menge übrig, und hebet diese in Flaschen auf, die man aber nicht zupfropft. Doch diese Bemerkung, so wie noch mehrere andere, ist nach den weiter oben mitgetheilten Erklärungen überflüssig. Daß diese Zusätze hier noch gemacht wurden, mag darum entschuldiget werden, weil man den Johannisbeerwein als einen beliebten und herrlichen Wein gar nicht selten bereitet, er es also verdient, daß man die Bereitungsweise desselben weitläuftiger angiebt; dann weil die Verfahrungsart auch wirklich von der gewöhnlichen Weinbereitung in einigen Stücken abweichet; und zuletzt, weil aus den mehrfach hier gegebenen Erklärungen mancher Widerspruch hervorzugehen scheint, und also manchen in der oder jener Rücksicht zweifelhaft und bedenklich machen möchte.

Oben wurde darauf aufmerksam gemacht, daß es gut sey, auf Bereitung eines Nachwein bedacht zu seyn, um desto besser den eigentlichen Wein zu machen. Was nun den Nachwein betrifft, so ist noch Folgendes zu bemerken: Die beim Weinbereiten gebrauchten Gefäße spület man mit etwas Wasser aus und dieses Spülwasser schüttet man über die beim Keltern übrig-

gebliebenen Trestern und läßt diese so, stark angefeuchtet, Einen Tag und Eine Nacht oder noch länger, ruhig stehen, worauf man sie nochmals preßt. Der jetzt gewonnene Saft wird nicht weiter durch Wasser verdünnt, sondern demselben wird nur Zucker zugesetzt, und wenn dieser aufgelöst ist, kommt das Ganze auf ein Fäßchen, für die Gährung. — Am besten ist es freilich wenn man bei Bereitung der Beerenweine die Trestern auf Essig benutzt.

3. Stachelbeeren

Will man diese, wie die Johannisbeeren behandeln; so hat man folgendes Verfahren zu beobachten: Man lieset fast überreif gewordene Beeren und läßt sie noch überdies etliche Stunden lang in der heißen Sonne liegen. Bei den Johannisbeeren läßt man den Stiel (Kamm) erst braun anlaufen und pflückt sie, wenn die warme Sonne den Thau von den Beeren abgenommen hat, also früh, um sie noch eine ziemliche Zeit in der Sonnenwärme ausgebreitet liegen zu lassen. — Sind die Beeren von ihren Stielen befreiet; so wirft man sie in ein großes Faß, an welchem der eine Boden herausgenommen ist, und zerstampft sie darin mit einem hölzern Stößer so gut als möglich. Weil aber gemeiniglich der Saft sehr klebricht oder zu dick ist, so gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Wasser hinzu, bis alles dünn genug ist — weil ohne einen gewissen Grad von Feuchtigkeit die Gährung, auf welche es hier doch abgesehen ist, nicht Statt finden kann. — Bis jetzt ist nur erst eine Lage von Beeren eingebracht und es wird nun auf die angezeigte Weise eine Lage aufgesetzt und damit so lange fortgefahren bis das Faß, bis auf eine Queerhand hoch, angefüllt ist. Es können auch noch überdies etliche Pfund Zucker zugesetzt, und kleine Portionen davon jeder Lage zugetheilt werden.

So bleibet das Faß an einem mäßig erwärmten Orte stehen und wird unterdessen mit Leinwand und darüber noch mit einem Deckel bedeckt. Nach wenigen Stunden bemerkt man ein Gezisch, die Masse blähet sich auf und steigt in die Höhe. Sobald man nun

siehet, indem man den Deckel von Zeit zu Zeit wegnimmt, daß sich die Materie setzt; so ziehet man die Flüssigkeit sogleich in kleine Fässer ab, und bringt sie in den Keller. Man läßt diese Fässer noch einige Tage offen, damit die Gährung gänzlich vollendet werde und so wie sich der der Wein setzt, so füllt man sie mit dergleichen Wein sorgfältig auf, von dem man etwas zurückbehalten haben muß. Läßt endlich die Gährung nach, so spundet man das Loch nach und nach, aber doch nicht ganz zu, bis die Gährung ganz aufgehöret hat. Nach zwei Monaten ziehet man den Wein ab und verspundet ihn wieder fest.

Ist Zucker zugesetzt worden; so verdient das Auspressen des Saftes den Vorzug, und die letzten Antheile können durch etwas Wasser verdünnt werden. Denn außerdem wird in den Hülsen eine nicht unbedeutende Menge Zucker verloren gehn.

Eine andere Weise ist: Man gießt wenn man an einer kleinen Quantität das Verhältniß der Zuthaten hier bestimmen will, zehen Dresdener Meßkannen oder hießige Maaß Wasser in einen Kessel, setzt drei Pfund Zucker hinzu, macht, wenn der Zucker zerganzen ist, ein Zeichen in dem Kessel, um hierdurch die Höhe des Standes der Flüssigkeit zu bemerken, gießt dann noch zwei Maaß Wasser hinzu, und läßt dieses alles so lange kochen, bis es wieder zu dem vorigen Stand herabgesunken ist. Das Ganze wird nun durch ein Tuch in ein anderes Gefäß filtrirt, wo es sich abkühlet. Hierauf schüttet man vier Maaß reife Stachelbeeren in ein Fäßchen, thut ein Gemisch von zwei Loth gepülverten weißen Weinstein und eben so viel ein zerriebenen Zucker dazu und gießt obenerwähntes Wasser, wenn es noch lauwarm ist, nebst einen Maaß Franzbranntewein darunter, deckt den Spund ganz lose auf das Spundloch und läßt das Gemisch in Gährung übergehn. Ist diese vollendet; so schlägt man den Spund fest, läßt das Fäßchen sechs Wochen ruhig liegen, filtrirt sodann die weinichte Flüssigkeit, füllt sie auf Bouteillen, behandelt und verwahrt sie alsdann so wie vorhin vom Johannisbeerweine gesagt wurde.

Die Engländer machen ihren Gooseberry-wine auf folgende Weise: die Stachelbeeren müssen bei trock-

nem Wetter gesammlet werden und zwar wenn sie halb reif sind. Man lieset sie aus, zerquetscht sie in einer Wanne oder in einem Kübel mit einer schweren Keule, und preßt sie durch ein Haartuch so stark, als möglich, ohne die Kerne zu zerdrücken. Ist der Saft ausgepreßt, so nimmt man auf jedes Gallon Stachelbeeren drei Pfund feinen trocknen Puderzucker, rührt ihn mit dem Safte gut um, bis er ganz aufgelöset ist, und füllt ihn in ein Gefäß oder in eine Tonne, welche ganz damit muß angefüllt werden.

Sind es zehn oder zwölf Gallons, so bleibet es vierzehn Tage — ein Faß von zwanzig Gallons aber fünf Wochen stehen. Man setzt es an einen kühlen Ort, zieht es von dem Lager ab, reiniget das Gefäß von den Hefen, und gießt den Wein wieder hinein. Wenn es ein Zehengallon-Faß ist; so bleibet es drei, ein Zwanziggallon-Faß aber vier Monate liegen — alsdann zieht man es auf Flaschen.

Einige bereien diesen Wein zugleich von Johannis- und Stachelbeeren. Man nimmt z. B. 15 Pfund Johannisbeeren und eben soviel Stachelbeeren. Auf diese von allen Stengeln und Blättern gereinigte und ohne die Kernen zu quetschen, behutsam zerdrückte 30 Pfund Beeren gießt man 12 bis 15 Pfund Wasser, läßt diese Vermischung etwa 16 Stunden ruhig stehen, windet sie hernach durch einen starken leinenen spitzigen Beutel, gießt die ausgepreßte Flüssigkei in eine, mit der Quantität des Saftes in Verhältniß stehende Tonne und läßt sie an einem mäßig kühlen Orte in Ruhe stehen bis sie klar wird, So bald dieses erfolgt, wird der Liquor, ohne die Tonne zubewegen, auf ein anderes Faß gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft 1 Pfund starker Franzbrantewein gegossen, beides wohl vermischt und die Tonne zugemacht. Nach Verlauf von drei Monaten ist dieses ein vortrefflicher Wein. Wer ihn gern süß haben will, kann bei dem Zusatze des Weingeistes eine beliebige Portion Zucker hinzufügen.

Der Stachelbeerwein, nämlich der blos aus Stachelbeeren bereitete Wein, hat eine angenehme Farbe ist aber weniger stark als der Johannisbeerwein, und verlangt also, wenn er geistiger werden soll, den Zusatz von Weingeist besonders. Ferner so giebt di

Stachelbeere nicht so viel Saft als die Johannisbeere, und dieser ist darum, wie schon bemerkt, mühsam und schwer zu gewinnen. Wer eine Traubenmühle hat und anwenden kann, der hat einen Vortheil mehr. Beim Stampfen mit der Keule weichen die so vorzüglich hart oder starkhäutigen Stachelbeeren so leicht dem Stoße aus, und es bleiben also die meisten noch ganz. Eben darum ist oben angerathen worden, die Beerenmasse der Gährung und der Auflößung durch die Gährung zu überlassen, und deshalb an einen gemäßigt warmen Orte so lange stehn zulassen.

Nach der Eigenheit der Beeren wollen sie auch nicht einen so reichen Zusatz von Wasser, wie die Johannisbeeren; und der vierte Theil des Stachelbeermostes darf nur Wasser seyn. Auf der andern Seite bedürfen sie aber auch weniger Zucker, und eine Kanne Stachelbeersaft ist mit Einem Viertelpfunde Zucker hinlänglich versüßt.

4. Himbeeren.

Wein mit diesen kann man dem oben aufgeführten Citronen-Weine gleich bereiten. Man stößt sie, und beizt sie drei Tage mit Wein ein. Das ausgepreßte wird weiter auf drei Tage mit andern zerstoßenen Beeren hingesetzt u. s. w. Dieses noch einigemal wiederholt liefert eine Tinktur oder Himbeerextrakt, mit welchem man nun den Himbeerwein bereitet.

Gewöhnlich nimmt man Kirschen, Schlehen, Erdbeeren- und Himbeeren zu gleichen Theilen, wenn man auf obige Weise einen künstlichen Wein machen will — weil die bloßen Himbeeren nicht ernsthaft genug schmecken.

Die Engländer machen den Raspberry - wine so: die mit der Rückseite eines Löffels zerdrückten Beeren werden durch Flanell in ein steinernes Gefäß filtrirt. Zu jedem Quart Safte kommt Ein Pfund feiner Zucker. Wohl umgerührt, läßt man ihn nun gut bedeckt drei Tage lang stehen, und gießt ihn darauf klar ab. Man nimmt dann zu jedem Quart Saft zwei Quart weißen Wein, und zieht ihn auf Bouteillen. In Einer Woche wird der Wein trinkbar seyn.

Auf eine weniger umständliche Weise verfährt man, wenn man die Himbeeren nebst Wasser auf ein Faß bringt. Haben sie in diesem mit dem Wasser einige Tage lang ruhig gestanden; so seihet man die Flüssigkeit durch einen wollenen Sack (preßt sie durch Flanell) und mischt zu Einem Maaß Honig Ein bis zwei Quart von jenem Himbeersafte oder Himbeerwasser, läßt es sieden, schäumet es hier gut ab und füllt es, abgekühlt oder lauwarm, in ein Faß und läßt es gähren. Die Gährung wird bewirkt, wie schon mehrmal angeführt ist, durch geröstete Semmelschnitte, welche mit reiner und guter Hefen bestrichen sind. Diese wirft man in die Masse, und läßt sie in derselben so lange liegen, bis die Gährung anhebet und eintritt, wo sie dann wieder herausgenommen werden. — Nach fünf bis sechs Tagen ziehet man diesen Wein- oder Meth, in ein Weinfaß ab, und bringt ihn in den Keller. Wird hier ein Säckchen mit ein Paar Nelken und etwas Zimmt und Cardamomen hineingehängt; so erhält der Wein einen noch bessern und gewissermaßen ernsthaftern Geschmack.

5. Hollunderbeeren.

Um diesen gesunden, Pontak-ähnlichen Wein zu bereiten, nimmt man z. B. 34 Pfund recht reife, von ihren Stielen und Kämmen befreite Hollunderbeeren, kocht sie zwei Stunden lang mit vier Maaß Quellwasser, und keltert sodann dieses Gemeng und Gemisch, oder preßt den Saft durch einen leinenen Beutel. In die, auf diese Weise gewonnene Flüssigkeit thut man 20 Pfund Zucker, und läßt dann das Ganze von neuem eine volle Stunde kochen, dann in einem Gefäße abkühlen, setzt, wenn es noch milchwarm ist, vier Löffel voll gute Hefen dazu, und überläßt es der Gährung. Hat die Flüssigkeit zwölf bis dreizehen Stunden gegohren, so füllt man sie in ein Faß, spundet dieses nach einigen Tagen zu, läßt es acht Wochen ruhig liegen, und füllt dann den Wein auf Bouteillen, die man aber nicht mit Kork, sondern mit starkem dicken Papiere, welches man darauf bindet, verschließt. Je älter nun dieser Wein wird, desto stärker wird er.

Es

Es ist schon bekannt, daß dieses kein Wein sey, welchen man oft und viel, am aller wenigsten täglich gebrauchet. Und eben so bedarf obiges Prädikat einer Erklärung. Denn wenn man schon die Anwendung der Hollunderblüthen bei den Weinkünsteleien verwerfen muß, weil sie den Wein eben nicht der Gesundheit zuträglich machen: um wie viel weniger dürfte man obigen Wein einen gesunden nennen? Allein der Hollunderwein ist dem ungarischen Alantwein, nämlich als ein medicinischer gleich.

Die Engländer verbinden diesen Elder-wine, den sie aber zu einem Syrup machen, mit dem Rosinen-Weine. S. weiter unten Rosinenwein.

6. Heidelbeeren.

Von Heidelbeeren bereitet man in England einen Wein, der dort Blackberry-wine heißt. Die Bereitungsart ist folgende:

Man pflückt die Heidelbeeren in ihrer vollen Reife, thut sie in ein geräumiges hölzernes oder steinenes Gefäß, und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie blos etwas darüber herragen. Sobald man die Hand darin leiden kann, so zerquetscht man sie gut, daß alle Beeren zerdrückt sind, und läßt sie bedeckt stehen, bis die Beeren in die Höhe getrieben sind, welches gewöhnlich in drei bis vier Tagen Statt findet. Hierauf zapft man den klaren Saft in ein anderes ähnliches Gefäß, rührt ihn mit Einem Pfunde Zucker auf jede zehen Quart Flüssigkeit wohl um, und läßt den Wein durch einen Filtrirbeutel in ein geräumiges Gefäß laufen. Den folgenden Morgen läßt man vier Unzen Hausenblase in einer Pinte weißen Wein langsam sieden, worin man sie vorher zwölf Stunden eingeweicht hat, bis Alles aufgelöset ist, gießt es zu Einem Gallon des erhaltenen Saftes, läßt es zusammen aufwallen, und gießt es in das Faß.

Manche zerquetschen auch die Beeren in einer großen irdenen Schüssel mittelst einer hölzernen Keule, versetzen die Masse mit einer schicklichen Portion von gestoßenem Zimmt und Nelken, lassen sie so einen, auch wohl anderhalb Tage lang stehen, und pressen dann

den Saft in kleinen Portionen durch ein leinenes Tuch. Auf jedes Maaß Saft wird gegen ein halbes Pfund Zucker, und auch wohl noch mehr, gethan, und mit diesem bleibt der Saft etliche Tage stehen, worauf dann ein Viertheil oder die Hälfte Franken = oder Rhein = Wein zugegossen wird. Auf Flaschen nun gezogen, und diese wohl verwahrt.

7. Schlehenwein.

Die Schlehen, die in manchem Jahre in großer Menge auf dem Schwarzdornstrauche wachsen, lassen sich auf folgende Weise zur Bereitung eines sehr delikaten Weines anwenden. Man sammlet einen hinlänglichen Vorrath von reifen Schlehen, die alsdann am besten sind, wenn ein Reif sie zuvor befallen hat. Früher gebrochen, ehe sie anfangen welk zu werden, geben sie einen etwas gar zu herben Wein — doch aber zu spät gebrochen, haben sie wenig Saft und keinen so angenehmen Geschmack.

Zu 320 Rösel ($\frac{1}{2}$ würtemb. Eimer) gehört etwa ein Simri Schlehen, die man in einem hölzernen Gefäße mit einem hölzernen Stempel klein stößt, bis die Kerne durchaus wohl zerquetscht sind. Den vierten Theil dovon aber läßt man ganz, und mischt ihn unter die Masse, denn sonst setzt dieselbe sich zu einem allzu festen Klumpen zusammen, den der Wein nicht gehörig durchziehen kann.

Nun wird ein weingrünes Faß genommen, an welchem das Spundloch ungewöhnlich groß, oder zu diesem Zweck vergrößert worden ist. Durch dasselbe werden die gestoßenen Schlehen in das Faß gefüllt und in demselben mit einem breiten Rührholze täglich, und zwar 14 Tage lang, gut umgearbeitet. (Ein solches Faß hebet man zum alljährlichen Gebrauche auf, weil der Wein sich darin besser hält, und angenehmer wird, als auf einem andern frischen Fasse. Eben darum wird es, wenn es leer ist, wieder gut gereiniget, getrocknet, fest zugespundet, und so bis aufs künftige Jahr aufbewahret.) Ehe man das Faß füllt, muß vor dem Zapfenloche ein kleiner, dichtgeflochtener Korb befestiget werden, damit sich das Zapfenloch nicht durch

die Schlehen verstopfen könne, und der Wein klar ablaufe, den man dagegen, wenn innen wenigstens ein Stück von einem dichten Ruthengeflecht befestiget ist, bis zum letzten Tropfen abzapfen kann. Nun werden die gequetschten und ganzen Schlehen auf einmal in das Faß geworfen.

Sollte man die erforderliche Quantität Schlehen nicht auf einmal haben können; so breitet man die täglich gesammelten an einem luftigen Orte dünn aus einander, und wendet sie fleißig um, bis man sie alle beisammen hat.

So bald sie im Fasse sind, zapft man sogleich Wein darauf. Doch darf das Faß nicht bis oben angefüllt werden, sondern dieses geschieht erst nach 14 Tagen, binnen welcher Zeit der Wein alle Tage umgerührt werden muß.

Wenn nun nach Verlauf dieser Frist das Faß einige Tage lang still gelegen hat, so zapft man täglich eine Bouteille voll ab, und gießt solche gleich wieder oben auf. Durch dieses zum Oeftern wiederholte allmählige Abzapfen wird der anfangs ganz trübe Wein allmählig klar. Die kleinen Fäserchen, welche sich vor und in den Zapfen gesetzt haben, laufen ab, und man kann nachher den Wein bis auf den letzten Tropfen abzapfen. Auch kann man, wenn der Wein seine volle Stärke hat, statt das abgezapften, wohl einige Bouteillen frischen Wein nachfüllen.

So bald der Wein klar ist, kann er auch getrunken werden. — Auf Bouteillen kann man ihn bis in den spätesten Sommer trinkbar erhalten.

8. Rosinenwein.

Angenommen das Verhältniß von dreizehn Pfund Rosinen ist nun Folgendes davon zu sagen. Man macht aus den Rosinen die Steine, bringt jene in das Gefäß, in welchem man den Wein zu bereiten will und gießt hierin über sie vierzig Berliner Quart kochendes Wasser, läßt solches stehen, bis es so laulicht wird, als ungefähr das Bier, wenn man demselben die Hefen geben will. Hierauf giebt man ihm etwa zwei Löffel voll recht frische Hefen, und thut den Saft von zehen

bis zwölf Citronen nebst den Schalen hinzu, läßt es alles in einem Gefäße wohl durchgähren — weshalb man auch das Gefäß nicht voll gießen darf. Ist die Gährung vollendet; so zapft man es auf Bouteillen.

Oder: man nimmt drei Maaß Wasser, ein Pfund kleine Rosinen, anderthalb Loth gelben Senf (und anderthalb Quentchen Scharlachkraut). Man zerstößt (und zerschneidet) es in ein neues Fäßchen, welches ein großes Spundloch hat, damit die Rosinen, die in ein Säckchen mit dem Uebrigen eingebunden, durch dasselbe hineingehängt und wieder herausgenommen werden können. Hierauf füllt man das Fäßchen mit lauem Wasser, und macht es geschwind zu, setzt es hinter den warmen Ofen in die Stube, wo es acht Tage lang stehen bleibet. Alsdann nimmt man das Säckchen heraus, thut einen Löffel voll Weinhefen hinein, spundet es zu, und setzt es in den Keller. So hat man einen süßen Wein, den man nach der Gährung auf ein anderes Faß ziehet. — Nur zu bedauern ist bei diesem Weine, daß er nicht gesund ist, wenn man ihm die nöthige Würze durch Scharley giebt und das obe (Eingeschlossene) ihm noch zusetzt.

Die Engländer, bei welchen das Weinbereiten wie das Bierbrauen weit gediehen ist, und welche auch eine Menge verschiedener Weine bereiten, worunter aber der Rosinenwein der vorzüglichste und der allgemeinste ist, verfahren, um den Raisin-wine herzustellen, nach folgender Art:

Man thut zwei Centner Rosinen sammt ihren Stielen in ein großes Faß, welches man nun mit Wasser anfüllt. Hier weichen die Rosinen zwei Wochen lang, während welcher Zeit sie täglich umgerührt werden müssen. Sind die Rosinen gut eingeweicht, so wird das Wasser abgelassen vom Fasse und die Rosinen kommen unter die Presse. Der hier unter der Presse gewonnene Saft wird nun mit dem Wasser, das man zwar abgelassen, aber doch aufgehoben hat, vermischt in ein sauberes Gefäß gebracht, welches man ganz vollfüllt. Dieses bleibet nun stehen, so lange bis man kein Aufbrausen mehr wahrnimmt und kein Geräusch mehr höret. Dann macht man es fest zu, und läßt es sechs Monate liegen. Sticht man es hierauf an, und

findet den Wein gut d. h. ganz klar; so ziehet man ihn in ein anderes Faß, spundet es zu und läßt es noch drei Monate liegen. Nach diesem zieht man es auf Bouteillen. — Beim Gebrauch gießet man es in ein anderes Gefäß klar ab.

Diesen Wein verändert oder verbessert man mit

dem Elder-wine

d. h. Hollunderweine, welchen man auf nachstehende Manier zubereitet. Man pflücket nämlich die Hollunderbeeren, wenn sie in vollkommener Reife sind, und setzt sie in einer steinernen Kruke in den Backofen — oder auch in siedendes Wasser so lange, bis sie durchaus heiß sind. Man drückt alsdann den Saft in einem großen Tuche aus, bringt ihn in einen reinen Kessel, setzt zu jedem Quart Saft Ein Pfund feine Cassonade, und läßt ihn sieden, wobei man ihn sorgfältig abschäumet. Sobald der Syrup klar und hell ist, gießt man ihn in eine Kruke ab, bedeckt ihn, und hebet ihn auf, bis man obigen Rosinenwein macht. Zu diesem nämlich nimmt man nun beim Abziehen auf jedes Gallon eine halbe Pinte vom Hollunderbeersyrup.

C. Andere Pflanzensäfte.

Obgleich es vielerlei Pflanzensäfte giebt, die sich nicht blos zuckerreich zeigen, sondern auch als Wein darstellen lassen, so sind es doch nur wenige, die letztern in Menge gewähren; und obgleich man den Ahornsaft z. B. auf Zucker benutzet, so tauget dieser doch nicht, um ihn auf Wein zu benutzen. Darum beschränken wir uns nur auf folgende.

1) Birkenwein.

Um diesen bereiten zu können, muß man auch Birkenwasser oder auch Birkensaft haben. Die

Gewinnung des Birkenwassers ist diese: man sucht nämlich im Frühjahre, wenn der Schnee zu schmelzen anfängt und nicht aller Frost aus der Erde

ist, unter den Birken sogenannte Mittelbäume und zwar vorzüglich solche aus, welche einen steinichten Standpunkt, eine bergichte und hohe Lage haben. Diese bohrt man nun und zwar gern Mittags, wo der Saft in der stärksten Bewegung ist nnd sich am häufigsten einfindet, an der Südseite, höchstens einen Fuß von der Erde und zwar so an, daß das Loch einen bis zwei Zoll tief, von unten nach oben zu, schräg in den Baum geht, Hierauf nimmt man um das Loch herum die Rinde weg und macht unter demselben einen Querschnitt, um eine kleine Rinne darin anzubringen, mittelst welcher der Saft in ein untergesetztes Gefäß läuft welches eine Bouteille oder ein Fäßchen mit einem Trichter ist. Je mehr Schnee nun im Winter lag, je heftiger die Kälte desselben war, je langsamer sich der Frühling einstellte und je länger der Schnee lag, desto mehr Birkenwasser wird man erhalten, so wie dann dasselbe auch nach vorhergegangenen Nachtfrösten, etwa heitern, aber nicht kalten Tagen am stärksten fließt, be Ostwinden nachläßt und bei starker Hitze fast völli zurückbleibet.

Hat man das Wasser gesammlet, welches ungefäh in zehen bis zwölf Tagen geschehen kann, so verschließ man die Oeffnung mit einem Pflöckchen und verstreich es mit Thon und Harz. — Einige bohren die große Zweige nahe am Stamme, der gegen die Erde gekeh ten Seite an, und leiten den Saft mittelst einer Rinn in das untergesetzte Gefäß. Man soll auf diese Wei fast eben so viel Saft erhalten, als wenn man de Stamm anbohrt, und der Baum läuft weniger Gefah weil die Wunde an einem Orte ist, wohin kein Rege kommen kann. — Will man gar nicht bohren, so dern den Saft mittelst des Beschneidens der Enden d Zweige gewinnen; so darf man die beschnittenen Zwei nur in Bouteillen stecken, die alsdann bald ganz v Saft laufen werden. Das Anbohren selbst aber mu allemal auf ein und eben derselben Seite geschehe weil sonst, wenn man rundum bohret, der Baum a gehet. Verfährt man aber gehörig; so leidet der Bau nicht merklich, wenn gleich man alljährlich Saft a zapft. — Was nun

die Bereitung des Birkenweins selbst betrifft, so nimmt man z. B. auf vier und zwanzig Dresdener Meßkannen frisches Birkenwasser, und darauf acht Pfund Zucker; läßt beides zusammen in einem verzinnten Kessel den vierten Theil einkochen, abschäumen, alsdann abnehmen, durch ein Tuch gießen, und zwar in dasjenige Fäßchen, in welchem es bleiben soll. So bald dieses Gemisch nun abgekühlt ist, so gießt man drei bis vier Eßlöffel voll frische warme Hefen, oder eben so viel süßes noch ungegohrnes Bier, und vier Dresdener Kannen alten Franzwein in das Fäßchen, welches aber davon nicht voll werden darf. Sodann thut man noch vier in dünne Scheiben geschnittene Citronen, aber ohne ihre Kerne dazu, läßt es hierauf gähren, und nachdem es abgegohren, verspundet man es wohl, damit es sich setze. Wenn das Fäßchen vier Wochen im Keller gelegen hat, so füllt man den Wein in Bouteillen, und verpicht sie. Weil aber dieser Wein bei der mindesten Wärme zu gähren anfängt, und deshalb die Bouteillen leicht zersprengt; so muß man, wenn man ihn aufbewahren will, denselben in einem kühlen Keller in Sand vergraben, von wo er nicht eher herausgenommen wird, als bis er soll getrunken werden. — Bei dem Einschenken schüttet man zuvor einen Theelöffel voll feinen zerstoßenen Zucker in das Glas, gießt es beinahe mit dem Weine voll, rührt es um, und trinkt es aus, ehe das entstandene Schäumen ganz wieder vergehet. Dieser Wein ist dem Champagner vollkommen ähnlich, und nach seinem Werthe schon allgemein gewürdiget.

Die vornehmste Sorge dabei ist, die Bouteillen nicht zu zeitig zu füllen, damit sich erst alles wohl im Fäßchen setze, und in den Bouteillen kein Bodensatz entstehe; denn blos dieser würde es verrathen, daß es ein künstlicher Wein wäre.

In England bereitet man den Birch-wine mit weniger Abänderung. Das Verfahren dort ist folgendes: Man läßt den Saft so lange kochen und schäumt ihn dabei so lange ab, als noch Schaum aufsteigt. Zu jedem Gallon Saft thut man vier Pfund guten Zucker und die dünne Schale von einer Citrone, läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen, während man ihn

mit aller Sorgfalt abschäumt. Wenn er beinahe kalt ist, so setzt man ihn mit aufgeröstetes Brod gestrichener Hefe in Gährung, läßt ihn fünf bis sechs Tage stehen, während dessen man ihn oft umrührt. Hierauf nimmt man ein Faß, welches gerade so viel enthält, als der Wein beträgt, hängt einen angezündeten Schwefellappen hinein, macht den Spund zu, bis aller Schwefel ausgelöscht ist, mit Einem Worte, bis das Faß eingebrennt ist, und füllt den Wein darauf. Man legt den Spund nur lose auf, so lange die Gährung fortdauert, alsdann spundet man das Faß fest zu, läßt es drei Monate lang liegen und zieht den Wein auf Flaschen.

Bekommt man in Einem Tage nicht Birkensaft genug, um diese ganze Bereitung anzufangen; so muß der gewonnene in wohl verstopften und mit Wachs oder Pech verklebten Flaschen aufbewahret und sobald als möglich verbraucht werden.

2) Runkelrübenwein.

Die Engländer nennen ihn Turnip-wine und bereiten ihn häufig. Das Verfahren ist dabei folgendes: Man nimmt eine gute Quantität Rüben (Runkelrüben wegen ihres größern Zuckergehaltes), schälet sie, schneidet sie in Stücken und preßt den Saft in einer Cyder- oder andern Presse aus. Zu jedem Gallon Saft kommen drei Pfund Lumpenzucker d. h. Hutzucker und eine halbe Pinte Branntewein. Man thut Beides in ein Faß, welches gerade groß genug ist, um den Saft zu fassen, den man auf den Zucker und Branntewein füllt. Die erste Woche bleibet der Spund etwas offen, um die Gährung beobachten zu können. Sobald diese vollendet ist, spundet man fest zu. Nach drei Monaten ziehet man den Wein auf ein anderes Faß ab und füllt ihn, sobald er sich aufgehellet hat auf Flaschen.

3. Pastinakenwein.

Man nehme Pastinaken (Pastinaca sativa), wasche sie recht rein, schäle sie, und schneide sie in Stücken.

Zu vier Gallonen oder sechszehen Quart solcher Stücken gieße man zehn Gallons Wasser, und koche sie ganz weich, drücke sie dann rein aus, seihe den Saft durch ein Haarsieb, thue zu jedem Gallon Saft drei Pfund Zucker, und lasse ihn drei Viertelstunden kochen. Ist er kühl, so thue man ein wenig frische Hefen dazu, und gieße ihn in ein offenes Faß, lasse ihn darin zehen Tage lang stehen, und rühre ihn während der Zeit um. Hierauf gieße man ihn in ein Faß, lasse ihn gehörig gähren, und verspunde sodann das Faß. Dieser Wein soll nun sehr schmackhaft und wohlfeil, und dabei weit besser, als Rosinenwein seyn.

4. Alantwein.

Man kann den ungarischen Alantwein gewissermaßen entbehrlich machen, wenn man folgende Composition herstellt: 80 würtembergische Schoppen Most werden bis auf 20 Schoppen eingedickt. Zwei Pfund gereinigte und zerrissene fleischige Rosinen werden ohne Kerne mit einer tüchtigen Hand voll zu runden Blättchen geschnittener, und etwas abgeschwelgter Alantwurzel in einem Säckchen gebunden, in jenen gesottenen Wein gehängt.

D. Blüthenweine.

Es ist schon dessen mehrmals Erwähnung geschehen und weiter unten werden wir es noch weitläuftiger anzeigen, daß man den Wein seinem Gschmacke nach zu verbessern sucht und glücklich verändert durch gewisse Blüthen und Blumen. Die Engländer, welche die Weinkocherei (Cookery) auf das Höchste getrieben haben und dabei ehrlich gestehen, was sie in ihrer: British wine manufactory verkaufen, bereiten auch sogenannte Blüthenweine. Hier mag nur davon folgender zwei gedacht werden.

1) Schlüsselblumenwein.

Diesen nennen die Engländer, Cowslip-wine und bereiten ihn nach folgender Angabe: Man nimmt

sechs Gallonen Wasser, zwölf Pfund Zucker, den Saft von sechs Citronen, und das gut geschlagene Weiße von vier Eiern, läßt dieses alles eine halbe Stunde in einem Kessel sieden und schäumet es ab. Die Schlüsselblumen (Primula veris off.), wenn sie frisch sind, Ein Peck, und wenn sie trocken sind, ein halbes Peck (?) thut man mit den dünnen Schaalen von sechs Citronen in eine Küpe, gießt den Syrup siedend darauf und legt, wenn er gehörig abgekühlt ist, ein dünnes, trocken geröstetes und mit Hefe bestrichenes Stück Brod hinein, und läßt es drei Tage gähren. — Man kann dieses Getränk sehr verbessern, wenn man vor dem Fassen sechs Unzen Citronensyrup und Ein Quart Rheinwein zusetzt. — Den dritten Tag zieht man den Wein ab, preßt die Schlüsselblumen in einem groben Tuche aus, filtrirt alles durch einen flanellnen Beutel in ein Faß. Man legt den Spund zwei oder drei Tage hindurch nur locker und lose auf, um nachsehen zu können, ob es noch gähre. Dann, wenn dieses nicht mehr der Fall ist; so spundet man es fest zu. Nach drei Monaten wird der Wein auf Flaschen gezogen.

2) Hollunderblüthenwein.

Dieser Wein, welchen die Engländer: Elderflower-wine nennen, ist dem Frontignac sehr ähnlich und wird auf folgende Weise in England bereitet. Man läßt zwölf Pfund weißen Zucker und sechs Pfund gehackte Rosinen eine Stunde lang in sechs Gallons Quellwasser sieden. Man pflücket die Hollunderblüthen, wenn sie im Abfallen sind, reibet einen halben Peck davon ab und thut es in den Syrup, sobald er abgekühlet ist. Den folgenden Tag thut man noch den Saft von drei Citronen und vier Löffel gute Ale-Hefen hinzu. Es bleibet zwei Tage zugedeckt stehen, dann filtrirt man es in ein Faß ab. Zu jedem Gallon Flüssigkeit setzt man Ein Quart Rheinwein, stecket den Spund während der ersten vierzehn Tage nur lose und locker auf. Nach diesem wird es fest zugespundet, bleibet sechs Monate liegen, und wenn der Wein klar ist, zieht man ihn auf Bouteillen.

E. Honigwein. Meth.

Dieser läßt sich auf verschiedene Weise machen, und zwar von den Ueberbleibseln beim Honigseimen so gut, als vom geseimten Honige selbst.

1) Von dem Ueberbleibseln bereitet. Der unvergleichliche ungarische Meth wird bereitet, wenn man, nachdem der Honig völlig ausgelassen ist, die Wachstreber vom Honig, der ohne Feuer ausgelassen ist, zu jenen Trebern nimmt, die auf dem Feuer vom Honig abgesondert worden sind, beide in einen Kessel thut, so viel Wasser dazu gießt, daß sie schwimmen, und es auf einem gelinden Feuer unter beständigem Umrühren siedend heiß werden läßt. Hierauf gießt man dieses Honigwasser durch einen Seiher in ein reines Gefäß, daß es sich abkühle.

Nun schüttet man auf eben jene Trebern wieder die Hälfte laulicht warmes Wasser, rührt das Ganze öfters um, und gießt dieses zweite Honigwasser zum vorigen auf angezeigte Weise. — Dies ist der junge Meth.

Merkt man noch eine Süßigkeit in den Trebern, so gießt man wieder Wasser darauf und läßt es die Nacht über stehen. Des andern Morgens nimmt man den Wachsboden und alle Unreinigkeiten von dem jungen Meth und untersucht ihn, ob er stark genug ist. Sinkt ein frisches Ei unter, so ist er zu schwach und man muß ihm Honig zusetzen, bis das Ei schwimmt und über der Oberfläche wenigstens so groß, als ein guter Groschen erscheint. Zeigt das Ei fast seine halbe Oberfläche, so ist der junge Meth zu stark und man gießt vom dritten Honigwasser, das noch an den Trebern stehet, so viel darunter, bis er gehörig stark ist.

Setzt man dem schwachen Meth noch Honig zu; so schöpft man einige Maaß Meth in den Kessel, thut den Honig unter diesen, läßt es warm werden und gießt hiervon unter den übrigen kalten Meth unter beständigem Umrühren so viel, bis er die Probe hält.

Den gehörig starken Meth kocht man hierauf, damit er nicht sauer wird, mit folgenden Vegetabilien ab, von welchen man auf 32 Berliner Maaß Meth, nimmt: eine mäßige Hand voll Hopfen; eben so viel

Salbei; drei Loth Dosten (Wohlgemuth, Origanum); 1½ Loth Betonie; zwölf Loth Benediktenwurzel; ½ Loth weißen Reinfarren (Tanacetum flore albo) und eben so viel gelben Reinfarren (Tanacetum flore luteo); eben so viel Angelikenwurzel; 1 Loth Harz; ½ Loth Coriander und ¼ Nösel Leinsaamen. Dieses alles kocht man bei gutem Feuer eine halbe Stunde, bis sich der Schaum zu verlieren anfängt. Sodann gießt man den Meth durch ein grobes leinenes Tuch in ein Faß und klärt ihn auf diese Weise von allen Unreinigkeiten. Sobald er einigermaßen abgekühlt ist, füllt man ihn in das Faß, worinn er bleibet und das er ganz voll füllen soll.

Man muß etwas mehr bereiten, als dieses Faß verlangt, damit man zum Auffüllen etwas übrig behalten könne. Dieses Uebrige hebt man in Bouteillen auf.

Jenes Faß wird nun in den Keller gelegt, und in dasselbe hängt man: 1½ Quentchen Gewürznelken und eben so viel Zimmtrinde, beide grob gestoßen und in ein reines Tuch gebunden. Nach etlichen Tagen gährt der Meth. Man füllt ihn aus den Bouteillen auf und zwar wöchentlich einigemal, damit er seine Unreinigkeit oben zur Spundöffnung auswerfen könne, und so läßt man ihn fast ein Viertel Jahr ungestört fortgähren. Hört er aber alsdann nicht auf; so läßt man ihn ab, daß er von seiner Hefen kommt. Bald darauf hört er auf zu gähren, wird stille und dann spundet man das Fäßchen zu. Man kann auch, was noch besser wäre, alle genannte Gewürze und Kräuter weglassen, ausgenommen den Hopfen, den man in ein Tuch nebst einem Steine binden und in den kochenden Kessel legen mag. — Man kann ihn noch zum zweitenmale abziehen, wenn er vier bis sechs Wochen von der Mutter weg war. Das Ueberbleibsel im Fasse wird filtrirt und bald verbraucht.

Die braune Farbe des siebenbürgischen Meths macht man auf diese Art: man kocht bei einem gelinden Feuer auf 32 Berliner Maaß Meth ungefähr drei Pfund Honig, bis er ganz schwarz wird, und in einem andern Kessel oder Hafen eine kleine Hand voll Dostenblüthen mit Wasser, bis die Farbe des

Wassers braun ist. Dieses heiße Dostenwasser gießt man auf den schwarzen Honig und rührt es öfters um. Von dieser Farbe setzt man dem Meth so viel zu, als man die Farbe hoch oder dunkel haben will, indem man den Meth, ohne ihn zu rütteln, in ein offnes Geschirr laufen läßt, so lange er hell und klar läuft; alsdann nach Belieben Farbe zugießt, sie gehörig mit dem Methe vermischt ihn wieder in das indessen gereinigte Faß hineinzieht, den Gewürzbeutel wieder in das Faß thut, das Faß verspundet und im Keller liegen läßt, bis man den Meth gelegentlich auf Bouteillen ziehen und in einem guten Keller in den Sand setzen kann, da er sich sehr lange hält und immer vortrefflicher wird.

2) Aus Honig selbst und zwar aus auserlesenen Honigtafeln oder geselmten Jungfernhonig bereitet.

Es werden z. B. vier und zwanzig Maaß (à zwei Pfund) Wasser in einem Kessel zum Sieden angestellt, und sieben Nösel Honig hinzugethan. Dieses wird so lange gekocht, daß nur neunzehn Maaß übrig bleiben. Der wenige Schaum wird abgenommen, und nachdem es verkühlt ist, thut man es in ein Faß von einem Vierteleimer, läßt es im Keller gähren und füllt es nach vier bis sechs Wochen auf. Die Gährung ist unmerklich und äußert sich nur durch kleine Blasen am Rande des Fasses. Sie wird nun unterbrochen, das Trübe auf dem Boden geklärt und alles wieder auf ein Fäßchen gebracht, dem man mit einer Muskatennuß etwas Einschlag gegeben hat. — Um den Wein völlig zu klären, wird ½ Loth klein geschnittene Hausenblase hinzugethan und das Fäßchen zugespundet. (S. oben Klären) Nach vier bis sechs Wochen wird er hell und klar seyn, und man zieht ihn wieder auf ein gehörig vorbereitetes eingebranntes Fäßchen ab, darin er Jahr und Tag zugespundet liegen bleiben kann.

Nach Belieben kann man ihn vom Fäßchen nach und nach zapfen, oder ihn auf Bouteillen ziehen, und man hat einen vortrefflichen Wein, den der Kenner nicht von Traubenwein unterscheiden kann. Je älter er wird, desto besser wird er. Es können auch hier Gewürze, als Nelken, Muskaten, Cardomomen in das Fäßchen gehängt werden; allein besser ist es, man läßt

diese Verkappung weg, da sie nur den Wein zu einem hitzigen Getränke macht.

Oder, auf folgende Weise aus reinem Honig: Zu einem Fäßchen von 32 Berliner Maaßen (20 Würtemberger) nimmt man 40 Berliner (24 Würtemberg.) Maaß Quellwasser und 20 Berliner (12 Würtemb.) Maaß des feinsten weißen Honigs, der an der Sonne, oder einem warmen Ofen ausgelaufen ist. Das Wasser thut man zuerst in den Kessel und läßt es siedend heiß werden, dann thut man den Honig dazu und läßt es unter beständigem Abschäumen drei Stunden lang mit einander kochen. In einem kleinen Kessel kocht man zu gleicher Zeit eben so lang eine mäßige Hand voll Hopfen mit zwei Berliner (drei Viertel Würtemb.) Maaß Wasser, und wenn das Wasser sich einkocht, so gießt man aus dem großen Kessel vom Honigwasser etwas dazu. Hat beides die bestimmte Zeit gekocht; so gießt man den Hopfen und sodann das Honigwasser in ein reines Faß, und wann es sich etwas abgekühlt hat, legt man das Faß in den Keller, wo es bald anfängt zu gähren, — aber etwas unmerklich.

Nach vier bis sechs Wochen läßt man den Honigwein ab und zwar durch ein reines Tuch, in ein anderes Faß. So läßt man von Monat zu Monat ihn dreimal nach einander ab. Man füllt ihn immer wieder auf und behält daher etwas in Bouteillen zum Auffüllen zurück. Das Faß muß immer voll seyn. Ist nun durch dieses wiederholte Ablassen der Wein vollkommen hell; so kann man in denselben, wenn man anders es für besser hält, Gewürze hängen und zwar Gewürznelken, Cardomomrn, Muskatenblüthen, weißen Ingwer, von jedem ein Quentchen. Wenn diese in ein Tuch gebunden, in den Wein gehängt sind, wird dabei das Faß fest verspundet, wie das oben schon erinnert wurde. — Je älter der Wein ist, je länger er liegt, desto besser wird er. Erst nach Einem Jahre wenigstens läßt sich von seiner Vortrefflichkeit urtheilen. Hat man keinen guten Keller; so zieht man den im Herbst bereiteten Wein gegen den Sommer auf Bouteillen, verpicht diese und scharrt sie auf-

gerichtet in kühlen Sand ein, damit keine warme Luft dazu komme und Säure verursache.

II. Das Verfahren, künstliche Weine zu bereiten.

a) Was ist hier unter künstlichen Weinen zu verstehen?

Eigentlich sind alle so eben aufgeführte Weine, mögen sie nun von Trauben, oder von andern Beeren, von Obst oder von andern vegetabilischen Säften u. s. w. gewonnen werden, Kunstproducte, wie schon das weitschichtige Verfahren und sorgsame Berücksichtigen gewisser Grundsätze beweiset — sind Kunstproducte, die die Natur für sich nicht darstellt, da sie die Weingährung schnell durchläuft und zur Essiggährung hineilt; weshalb auch Cadet de Vaux, wie schon oben bemerkt wurde, sagt: Die Kunst allein bereitet den Wein. Allein kann alle diese bisher beschriebene Kunstproducte auch als natürliche betrachten, inwiefern man ihnen solche entgegensetzt, durch welche dieselben mit andern Mitteln und durch vervielfältigte Zusammensetzung ganz anderer Flüssigkeiten u. s. w. dargestellt werden — und zwar nicht durgängig jenen gleich, sondern nur denselben auffallend ähnlich. Natürlich heißen jene, weil man bei denselben nur das darstellte, was die Natur fast allein verrichtete; die letztern heißen künstlich, weil man die Kunst durch erborgte Mittel aufbot, jene so viel als möglich, treu nachzumachen. Wenn auch z. B. bei der Bereitung des Champagners die Kunst fleißig half; so ist die Kunst noch nicht dabei überboten worden. Dieses aber ist sie, wenn sie ohne jene in Chanpagne gereifte und auf einer besondern Rebe gewachsene Traube, was gar zu viel sagen will, und ohne eine ähnliche, die also weder die Farbe, noch den Geschmack, überhaupt das Verhältniß der Grundbestandtheile, ja, diese nach ihrer eigenthümlichen Beschaffenheit von jener Traube nicht hat, wenn

sie ohne diese — es gilt nun gleichviel, wodurch — durch Concentriren gewissen Mostes oder Weines, durch Zucker, Weingeist u. s. w. jene schäumende Flüssigkeit nach allen ihren Eigenthümlichkeiten herstellen will. Wenn nun irgend ein Product von beiden natürlich heißen kann, so ist es jenes; und wenn irgend eines von diesen künstlich heißen muß, so ist es das leztere.

b) Warum läßt sich die Kunst überbieten?

Alles, was in geringer Menge vorhanden, alles was selten ist, hat oft schon dadurch einen Werth. Alles Ferne und Fremde, eben weil es uns nicht durch lange Gewohnheit von Klein auf gleichgültig wurde, auch dieses hat nicht selten blos dadurch Bedeutung. Kommt nun noch dazu, daß dieses Seltene uns einen vollkommenen Dienst leistet, ein Bedürfniß auf ein sehr angenehme Weise befriediget; so ist sein hoher Werth entschieden, und dieses um so mehr, je allgemeiner dieses anerkannt wird. Nun ist kein grösseres Uebel, als daß das Seltene so selten ist. Nun wird auf der einen Seite alles versprochen, um sich in seinen Besitz helfen zu lassen, und auf der andern Seite alles aufgeboten, den gewünschten Besitz zu vermöglichen. Wenn aber nun die einzig rechten Mittel nicht zureichen; so liegen die unrechten schon bereit, und so werden diese um so eifriger angewandt. Wenn nun auch bei den letzten jener Dienst nicht vollkommen geleistet wird; so wird doch auf dieser Seite das Versprochene errungen, und dieses ist und wird ein um so stärkerer Antrieb, der außer dem Wege liegenden Mittel sich zu bedienen. Wenn nun auch dabei jenem Bedarf auf der andern Seite nicht nach Wunsche abgeholfen wird; so verliert sich doch dabei der reine Blick, das richtige Gefühl und die Forderung selbst wird im Grunde genommen eine andere, ein Wunsch, der nun auch erfüllt werden kann und wird, obgleich die einzig guten Mittel nicht auslangend sind.

Daraus ergiebt sich leicht, wofür man das Nachmachen der so beliebten, seltenen und kostbaren Weine halten soll. Die Kunst wird hier überboten, nicht eben

weil

weil so mancher Weintrinker die und jene theure und
köstliche Weinsorte wünscht; sondern weil Gewinnsüch-
tige dabei sich große Vortheile machen können. Jener
würde von seinem Wunsche abgehen, wenn er nicht
die Erfüllung desselben erhalten könnte. Allein der
Letztere ist um so eifriger, je höher er seinen Vortheil
dabei gemacht weiß. Mithin ist die Kunst, ausländi-
che kostbare Weine nachzumachen, eine schändliche Kunst,
und, wenn sie noch fort erhalten würde, sollte sie sich
höchstens im Stillen durch Tradition fortpflanzen, dürfte
ber durchaus nicht für Weinkellermeister, am allerwe-
igstens für Weinhändler in öffentlichen Schriften nie-
ergelegt werden.

Allein, wenn auch diese Ansicht nicht als unrich-
g verworfen werden kann, so ist eine andere daneben
ben so richtig. Wenn aus irgend einem Landweine
urch Fleiß und Mühe ein alle ansprechender Wein
emacht werden kann, ein Wein, der manchem auslän-
ischen den Dienst abnimmt; sollte das dem, der jenen
veredelt und vervollkommt, verargt werden? Und
enn in diesem an Geschmack und Geist erhöhten Weine
gend jemand das findet, was er sucht; soll dieser
rum verlacht werden? Gewiß, so lange der künst-
che Champagner dem Weintrinker den erwünschten
ienst thut; so mag immerhin Champagne so sparsam,
ie bisher seinen Wein liefern, und unsere Weinkünst-
r mögen immer fortfahren, unsere Weine so zu ver-
eln, daß sie jenem bis zur vollendeten Täuschung
eichen. Wenn es nur immer beim Veredeln blei-
t, und dieses nicht in das Verfälschen ausartet.
o lange öffentliche Schriften für das Veredeln Er-
hrungen mittheilen; darf also auch immerhin der
ereitung künstlicher Weine ein Kapitel eingeräumt
erden.

c) Was für künstliche Weine kann und soll man bereiten?

Welch eine Frage! Es sollte vielmehr nach den
aubten und wenigstens unschädlichen Mitteln gefragt
rden, durch welche einem geringern Weine aufge-
lfen, und durch welche ein schon herrlicher Wein

zum köstlichsten umgewandelt werden könnte. Wär dieses ausgemacht und erklärt; dann könnte man in Allgemeinen hin auf jene Frage antworten: durch dies stellet nun dar die Weine, welche in größerer Meng gefordert werden, als sie vorhanden sind — wenn ih es könnt.

Nach dieser Aufgabe sollen nun einige Verfah rungsarten hier mitgetheilt werden, oder einige Zube reitungsweisen, solche Weine, die nicht so häufig g bauet und gemacht werden, als man sie sucht, durc Mittel darzustellen, die wenigstens unschädlich sind.

Bereitung künstlicher Weine.

A. Ueberhaupt.

Die künstlichen Weine dürfte man als deutsche un veredelte Weinen ansehen, wenn sie auf eine d Natur der Sache angemessene Weise bereitet worde sind. Man kann und muß sie aber auch als geschmier und verfälschte ansehen, wenn sie ein Gemisch vo allerlei, auch unzweckmäßigen Dingen sind Jenes Ve edeln kann entweder durch und mit dem Moste, od aber auch mit fertigen Weinen vorgenommen werden kann geschehen durch Frost oder auch allein durc Gährung u. s. w.

1) Durch Frost und mit dem Moste. So wi z. B. Burgunder, wie weiter unten noch besonde angegeben werden soll, mit gefrornem Moste und g frornem Weine, beide in einem gewissen Verhältni vermischt, bereitet. Der Most bringt den Wein z einer neuen Gährung, wodurch die Vereinigung au innigste bewirkt wird. Die Erhöhung des Geistes wi durch das Concentriren der Flüssigkeit zu Wege g bracht. Die nöthige Süßigkeit giebt der verstärkte Mo

Ein Theil von jenem gefrornen Most und dr Theile gefrornen Wein vermischt, beide eine Gährun eingegangen, werden ein Wein, welcher den fra zösischen ähnlich ist. Drei Theile solchen Mos und Ein Theil von jenem Weine, werden, wenn zusammen gähren und sich im Fasse aufgehellt habe

den italienischen Weinen sehr ähnlich. Wenn gar kein Wein zu jenem Moste gesetzt wird, und dieser Most noch überdieß von sehr zeitigen und reifen Trauben ist, giebt einen Wein, welcher den spanischen auffallend gleichet. Wenn man aber beide zu gleichen Theilen vermischt, und ausgegohren u. s. w. ein Paar Jahre liegen läßt; so wird daraus ein Wein entstehen, welcher den ungarischen gleich kommt. Er wird reich am Geiste vorzüglich seyn, wenn der dazu gesetzte Wein, zweimal gefroren ist.

2) Mit fertigem Weine durch gewisse Zusätze u. s. w. Dazu bedient man sich starker, wohlgebundener Fässer von einer Größe, daß sie sich leicht rütteln lassen, folglich etwa Einen Eimer Inhalt haben. Dazu sind alte Weinfässer besser, und befördern die Sache früher, als die neuen, welche der Gährung mehr wiederstehen.

Das Fäßeinbrennen wird unterlassen, wofern man durch starke Gährung in kürzerer Zeit einen guten Wein zu haben verlangt.

Diese Fässer bringt man an einen Ort, der zur Gährung Wärme genug hat — zur Winterszeit in eine geheizte Stube, welche Nach und Tag Wärme genug hat — im Sommer an einen Ort, welcher viele Stunden von der Sonne beschienen wird, der gegen Regen und Wind gesichert ist — und selbst in den Sonnenschein, wenn nämlich die Sonne nicht gar zu brennend ist.

Man sorgt für schöne frische Cybeben oder große Rosinen und für Zucker. Von den Rosinen nimmt man die Stempel und Stiele ab, weil sie nachtheilig und zur Säure wirken. Man thut wohl, wenn man die Rosinen noch entkernt. Das Verhältniß ist: zu vierzig würtembergischen Schoppen ungefähr drei Pfund Rosinen und zwei Pfund Canarienzucker, welcher in klare Stücken zerschlagen ist.

Zuerst werden die Zuckerstücken, nachher die Rosinen und zuletzt der Wein in das Faß gethan, und man sorgt, daß das Faß ein Dritttheil Raum leer übrig behalte. Das Spundloch wird nicht sehr feste verstopft.

Das Faß wird täglich Morgens und Abends ein Paarmal umgeschüttelt, während man das Spundloch mit der flachen Hand zuhält. Dieses tägliche Schütteln wird fünf Tage lang vorgenommen u. s. w. Das weitere Verfahren und die nachfolgende Behandlung wird weiter unten (s. Canariensect) besonders angegeben werden.

Auf diesem Wege ahmet man den Alikantwein nach, wenn man anstatt der Cybeben, eine gleiche Quantität kleiner, noch frischer Rosinen anwendet. Dem Tyrolerweine ähnlich wird er, wenn man die von den Cybeben herausgenommenen Kerne besonders zerstößt, und in einem Beutelchen in jenen Wein hängt. Gemeiniglich nimmt man dazu nicht alle Kerne, sondern nur die Hälfte. Diese werden hineingehängt in den letzten zwanzig Gährungstagen — vierzig Tage lang muß die Gährung überhaupt anhalten. Den Muscatenwein ahmt man nach, wenn man anstatt dieser Kerne in der zweiten Hälfte der Gährungszeit, Hollunderblüthen und ein wenig Scharlachkraut in das Faß hängt. Durch einen gewissen geistigen Einschlag, der mit Gewürzen geschwängert ist, macht man jenen Wein dem Canariensecte sehr ähnlich.

Wie man leicht ersehen kann; so ist das Ganze immer Einerlei Wein, welcher seine Süßigkeit von Zucker und Rosinensafte, und seinen Geist von letztern und von dem hineingetröpfelten Oele erhalten hat. Die übrigen unbedeutenden Zusätze sollen nun die mächtigen Unterschiede z. B. zwischen Canariensect und Tyrolerwein bringen. Eine geübte Zunge wird sich freilich nicht täuschen lassen.

Noch muß hier bemerkt werden, daß ein solcher Wein keiner besondern Dauer fähig sey, und nicht wohl über zwei Jahr sich halte, wobei er doch noch Aufmerksamkeit nöthig macht.

B. Insbesondere.

Die hier kürzlich dargelegte Bereitungsweise macht schon erweiterte und besondere Darstellung, wie vorhin noch erwähnt wurde, nöthig. Nächst dem läßt sich auch noch gedachter Zweck auf manche andere Weise erreichen

und es giebt, wie man wohl sagen möchte, vielerlei andere Weinrecepte. Dieses alles soll nun hier noch seinen Platz finden.

1. Ungarischer Wein.

Der Tokayerberg, oder Theresienberg ist nicht vom größten Umfange und der mitten im Weingebirge liegende Szarwasch-Weingarten ist noch kleiner; überhaupt ist der Bezirk Landes um Tokay gar nicht groß. Daraus schon, ohne daß man weiter daran denkt, daß der kaiserliche Hof den ansehnlichsten Theil des dort genommenen Weines zurückbehält, läßt sich leicht schließen, daß der unter dem Namen Tokayer verkaufte Wein unmöglich ächter Tokayer seyn könne, nicht einmal der durch Essenz verbesserte Maschlasch. Es ist unbezweifelt gewiß, daß ein großer Theil unseres d. h. hier, fern von Ungarn, verkauften und unter dem Namen: Tokayer vertriebenen Weines nichts anderes, als ein künstlicher, ein nachgemachter sey. Dieses ist um so glaublicher, in wie fern es der Kunst gelungen ist, ungarischen Wein der Natur so ziemlich treu darzustellen, und zwar auf folgende Weise:

Das Gebinde, welches dazu dienen soll, um in demselben den künstlichen Wein zu bereiten, muß folgende Eigenschaft und Einrichtung haben: 1) es darf kein neues, sondern muß ein weingrünes, schon gebrauchtes seyn. Daß es nicht angelaufen, nicht verdorben, nicht dumpfig oder sauer sey, bedarf wohl keiner Erinnerung. 2) Das Gebinde muß so groß seyn, daß es um den vierten Theil mehr in sich fassen kann, als man zu machen gedenkt. 3) Es muß ein ungewöhnlich großes Spundloch haben, das so weit ist, daß man mit der Hand durch dasselbe in das Faß greifen kann. — In dieses Faß bringt man — angenommen, daß man Einen Eimer Wein bereiten wolle — vier und zwanzig Pfund schöne und große, fleischige und saftige Rosinen; eben so viel Farinzucker, sechs Pfund kleine Rosinen und eben so viel Syrup; ferner neunzig Tropfen Vitriolspiritus, und ein hundert und dreißig Tropfen Weinsteinöl, oder eigentlich zerflossenes Weinsteinsalz (Oleum tartari per deliquium). Etliche

Kannen Wein — manche nehmen Landwein — werden etwas warm, aber nicht heiß, noch weniger kochend, gemacht, und über Jenes Faß gegossen. Das Faß wird lose und locker zugespündet, und sein Inhalt auch dann und wann einmal umgerührt. Nach einiger Zeit wird dann dieser Wein zu brausen anfangen, da dann, so bald man dieses bemerkt, der Spund noch weniger fest, als vorher, eingeschlagen werden darf. In dieser Verfassung läßt man ihn so lange liegen, bis er zu brausen gänzlich aufgehört hat, und ganz klar geworden ist, welches oftmals einige Wochen dauert.

Will man den Wein auf ein anderes Gefäß oder auf Bouteillen ziehen, so ist das Helle des Weines vorher zu prüfen, und Etwas von demselben mit einem Stech-Heber auszuheben, weil er weder auf ein anderes Gefäß, noch auf Bouteillen gezogen werden darf, bevor er nicht recht helle geworden ist. Würde man ihn überfüllen; so würde er die Gefäße zersprengen.

Damit nun beim Abziehen so viel möglich nichts Trübes mit herüber komme; so darf man nur das Zapfenloch höher, als gewöhnlich, und über dem Bodensatz erhaben, bohren lassen, und beim Abziehen auf Bouteillen sich eines Filtrirhutes von weißem Filze bedienen, um durch denselbigen den Wein laufen zu lassen. Kommt nur das Mindeste vom Trüben mit in die Bouteillen; so entsteht eine neue Gährung, wodurch es geschieht, daß die Gefäße zersprengt werden.

Will man die großen Rosinen zerschneiden, oder in einem großen Mörser einigermaßen zerquetschen lassen; so wird man dadurch einen stärkern Wein erhalten, als bei ganz hineln gethanen Rosinen. Es ist ferner der einige Jahr alte Wein besser, als der junge, der noch immer viel Rohes an sich hat, welches sehr verhindert, daß er nicht so gut wird, als von einem ältern Weine.

Dieses Verfahren befolgte, und änderte ab ein gewisser Weber in Coburg, der nun darüber diesen Bericht abstattete: Ich füllte von einem deutschen Weine, einen sächsischen Eimer, der neunzig Bouteillen hält, so weit an, daß der dritte Theil seines innern Raumes leer blieb, und setzte dieses Faß in eine gelinde Wärme — im Winter unfern des Stubenofens,

In diesen Wein hatte ich gethan dreißig Pfund von Thomas-Zucker — solchen Zucker, der eine braune Farbe hat, und immer feucht bleibet, weil er zu viel fette Theile in sich hat — weshalb er auch um die Hälfte wohlfeiler ist, als der geringe weiße — ferner funfzehen Pfund große Rosinen, die nicht bloß ein ganz frisches Ansehen hatten, sondern auch voll Saft waren. Diese wurden von ihren Stielen befreiet, und mit den Fingern zerrissen und zerstückelt. Der Wein wurde mit diesen so lange durch einander gerührt, bis der Zucker augelöset war. Tags darauf, vier und zwanzig Stunden hernach, wurde noch hinzugesetzt Ein Viertelloth Vitriolgeist und ein halbes Quentchen Weinsteinöl, und dieses auch gut in den Wein gerührt. Diese Abweichung von der gewöhnlichen Vorschrift muß darum gebilligt werden, weil 40 Tropfen des ersten und sechszig Tropfen des Letztern, wie es die Vorschrift will, nicht hinlänglich sind, um eine baldige und hinreichend starken Gährung in dem Weine zuwege zu bringen. — Das Spundloch wurde mit vierfach gelegter und feucht gemachter Leinwand bloß bedeckt. In einer Zeit von acht oder mehrern Tagen, je nachdem er Wärme gehabt hatte, fieng der Wein an in die Gährung zu gehen, und dieses durch ein Brausen anzuzeigen. Als dieses Brausen aufgehört hatte, und der Wein wieder ruhig und still geworden war; so wurde das Faß zugespündet, und in dem Keller niedergelegt, wo es auch gegen 7 Wochen ruhig liegen blieb. Nach Verlauf dieser Zeit wurde das Faß abgestochen, und der Wein auf mehrere kleine Gefäße gezogen, welche aber ganz voll gefüllt wurden. Zugespündet blieben diese so lange liegen, bis der Wein selbst klar war; worauf er dann auf Bouteillen gepapft, und diese im Keller in Sand gesetzt wurden. Hier erst erlangte dieser Wein seine Vollkommenheit. — Diesen durch Kunst gemachten ungarischen Wein haben wir zu Coburg zu Stande gebracht, und da ich zwar selbst ein Kenner von ungarischem Weine bin, so habe ich mir doch nicht allein getraut, denselben dafür auszugeben. Da man denselben aber andern Personen zu kosten gegeben hatte, und ihr Urtheil sogleich dahin ausfiel: „Diesen Wein

haben wir in Ungarn getrunken!" so konnten wir ihn kecklich für ungarischen Wein verkaufen, und zwar die Bouteille für Einen Gulden, da er nicht auf einen halben Gulden zu stehen kam.

Je geistreicher der Wein ist, setzt obgedachter Weber noch hinzu, je stärker der Wein ist, den man zu dieser Operation nimmt, desto weniger braucht man vom Farinzucker, desto weniger von den Rosinen. Ist aber der Zusatz von obigen Stücken einerlei und der Wein, den man dazu genommen hat, von einer edlern und geistreichern Sorte; so ist natürlich, daß der daraus bereitete ungarische Wein auch viel geistreicher und feuriger werden muß.

Freilich ist der besser, und muß wohl besser seyn, den man auf folgende Art bereitet: man nimmt gefrornen Most und gefrornen Wein zu gleichen Theilen, und läßt beides mit einander gähren u. s. w. Ist dieser Wein ein Paar Jahre gehörig gepflegt worden; dann ist er herrlich, und wird noch besser seyn, wenn man den mit dem gefrornen Moste zu verrauschenden d. h. gährenden Wein zweimal hat frieren lassen.

2. Canariensekt.

Diesen sucht man auf die vorhin beschriebene Weise darzustellen mit der einzigen Abänderung, daß man statt des Farinzuckers, ganz weißen und feinen Zucker anwendet.

a) Man kann den Canariensekt auch auf folgende Art bereiten: man nimmt ein Faß, welches ungefähr Einen Eimer faßt, thut funfzehn Pfund Zucker, nebst zwanzig Pfund großen Rosinen, wovon man sorgfältig alle Stiele gelesen und auch alle Kerne ausgesondert hat, und füllt nun das Faß mit einem jungen Wein an, doch so, daß etwa der vierte Theil desselben leer bleibet. Hierauf verstopft man zwar das Spundloch, aber nicht fest, und läßt es an einem temperirten Orte liegen, und schüttelt es alle Tage um. Die Gährung wird vor sich gehen, und etwa vierzig Tage lang dauern. Dann bringt man das Faß in einen Keller, läßt die Flüssigkeit liegen, bis sie sich abhellet, und ziehet sie dann auf ein neues geschwefeltes

Faß, schönet sie mit Hausenblase und behandelt sie, wie einen andern Wein.

b) Die zweite Weise Canariensekt zu bereiten ist, wie alle die bisher angegebenen und noch folgenden Weinkünsteleien, eine Art: aus geringem Weine einen angenehm schmeckenden und auch geistreichen Wein zu machen; denn man sucht dabei nichts weiter, als dem schlechten, wässerichten Weine die gehörige Proportion des süßen und geistigen Antheils gegen das Wäßrichte, das ihn eben dünne und gering macht, zu verschaffen. Bei dieser Verbesserung eines geringen Weins verfährt man so:

Zuerst bringt man in ein wohl zubereitetes Faß, das z. B. Einen Eimer halten mag, zehn Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker, nebst vierzehn Pfund von schönen, fleischigen oder saftigen Cybeben, die man nicht nur rein gelesen, sondern auch entstielt und entkernt hat. Ist beides in das Faß eingebracht, so übergießt man es hier mit so viel Wein, als das Faß fordert, hier also mit drei Vierteleimern — der übrige Raum muß der Gährung halber noch leer bleiben. Den Spund schlägt man nicht ein, legt ihn nur in das Spundloch ein. Wenn man, wie es seyn soll, täglich zweimal, Morgens und Abends, das Faß herumschüttelt, um den Wein mit seinem Bodensatz zu vermengen; so muß man den Spund mit der Hand zuhalten und das Faß etwas heftig hin- und herwälzen. Dieses Geschäft hat man an fünf Tagen zu wiederholen. Nach Verlauf dieser fünf Tage kann man zur Beförderung der nöthigen Gährung sechszig Tropfen Vitriolgeist und hundert Tropfen Weinsteinöl — oder auch wohl etwas mehr eintröpfeln. Jedes von diesen beiden thut man besonders in das Faß und zwar rollt und wälzt man das Faß, nachdem das erstere eingetröpfelt ist, einigemal hin und her, ehe man das zweite zugiebt. Beide Flüssigkeiten thut man zum Weine, er mag in jenen ersten fünf Tagen gähren, wie er will. Blos in dem Falle, wenn die Gährung ziemlich lebendig ist; so hat man nicht nöthig, die angegebene Quantität zu überschreiten. Ist aber die Gährung gar noch nicht eingetreten oder schwach; so darf man jene Menge erhöhen. Gährt er aber in 10 bis 11 Tagen, d. h. vom

ersten Füllen an gerechnet, noch nicht, vielleicht etwa, weil das Faß neu ist, oder sonst aus andern Umständen und Ursachen; so kann man von dem Weinsteinöl und dem Vitriolgeiste abermals den vierten Theil hinzutröpfeln und noch drei bis vier Tage warten. Erfolgt die erwartete Gährung noch nicht; so kann wieder der vierte Theil gleichfalls hinzugethan werden. Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfange an vierzig Tage lang dauern; eben deshalb ist es nöthig, daß das Faß diese Zeit über an einem mehr warmen, als kalten Orte liegen und täglich umgerüttelt werde.

Sollte aber die Gährung vor dieser Zeit aufhören; so stellet man sie durch eine geringe Portion von den vorhin erwöhnten wechselsweise einzutröpfelnden Flüssigkeiten wieder her. Wenn der Wein während der Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

Nach einer Gährung von vierzig Tagen bringt man, um selbige nun zu mäßigen und endlich gar zu unterbrechen, das Faß mit allem, was darinnen ist, an einen kühlern Ort in den Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt und der Wein hell geworden ist. Alsdann ziehet man den lautern Wein in ein gutes, reines und mit Schwefel wohl ausgebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie anderer guten Weine.

Das Zeichen der beendigten Gährung ist, wenn man den Spund mit der Hand schnell hinweg ziehet, und alsdann kein Wind mehr herausfährt, der die Flamme eines Wachsstocks auslöscht oder bewegt.

Will man die Abklärung des Weines befördern; so kann man ihn mit einem halben Loth Fischleim schönen. Daß diese Weinschöne mit ½ Nösel Wasser angemacht und nachher durch Wein verdünnt werde u. s. w. darf nun als bekannt vorausgesetzt werden. Daß einige Tage nach dem Schönen der Wein abgezogen werde und zwar auf ein eingebrenntes Faß, ist auch oben schon erklärt und erinnert. Der Einschlag, der hier angewendet werden muß, wenn der Wein dem Canariensekt öhnlich werden soll, ist ein geistiger, vielleicht folgender Weise: man nimmt etliche Muskatennüsse, schneidet sie von einander, befestigt sie an einen

Drath und läßt sie nach und nach im Fasse verbrennen. Darauf wird das Faß zugespundet und verkehrt, nämlich aufs Spundloch gelegt und zwar einige Tage lang. Nach Verlauf dieser Zeit kehrt man das Faß wieder um, öffnet den Spund, setzt schnell einen Trichter ein, der mit einem ausgebreiteten Tuche überbunden ist und dessen Röhre einen ähnlichen Umband hat, damit die Spundöffnung dadurch genau verschlossen bleibe. Nun gießt man jenen gegohrnen Wein durch das auf den Trichter gebundene Tuch und füllt das Faß so ziemlich voll, spundet es zu und läßt es so ein Paar Wochen lang ruhig im Keller liegen. — So bekommt man einen dem Canariensekt ähnlichen Wein, besonders wenn man in der Hälfte der Gährung noch etwas mehr Zucker zugesetzt hat.

Auf das, was in dem Fasse, worin der Wein gegohren hat, zurückbleibet, also auf die Mutter, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Cybeben mehr, sondern nur um ein Fünftheil oder zwei Fünftheil weniger Zucker, und behandelt alles so, wie es vorhin angegeben worden ist.

Ist dieser Wein wieder vergohren und aus dem Fasse gethan worden; so gießt man wieder eben so das drittemal schlechten Wein darauf. Im Fall, daß es eben Herbstzeit ist, kann man noch das viertemal auf den Ueberrest im Fasse Most gießen und ihn darüber gähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als jene erst vergohrnen Weine.

Zuletzt brennt man aus den Hefen, wie an einem andern Orte gezeigt werden soll, noch einen Weingeist, der besonders gut ist.

Auf solche Weise kann man, das muß noch erinnert werden, weil weiter oben darauf verwiesen ist, alle geringe, auch kahnichte und angegangene, also nicht blos schwache, Weine sehr verbessern. Man kann es zu allen Jahreszeiten thun, und in sechs bis zehen Wochen alles vollenden. Der so verbesserte Wein ist dauerhaft und l[illegible] sich nun eher verführen; ist stark, geistig und gesu[illegible]

3. Frontignac.

Die so eben angezeigte Bereitungsart des Canarienfekts ist auch die des Frontignacs. Den auf die beschriebene Art gemachten Sekt verändert man nur durch ein Säckchen Hollunderblüthen, welche man zuletzt am Ende der Gährung in das Faß hängt, und diese Blüthen geben dem künstlichen Weine den gewürzhaften Geschmack, welchen man am Frontignac liebet.

Weiter oben ist eine Bereitungsart angegeben, durch welche man einen Wein erhält, der dem Frontignac ähnlich ist; es ist der Hollunderwein. Wenn man diese Beeren mit Zucker gähren läßt; so erhält man den Wein vom Muskateller = Geschmack. —

4. Alikantwein.

Man ändert hier an der oben angezeigten Weise gleichfalls nur wenig und zwar nimmt man anstatt der großen Rosinen, ganz frische Korinthen, wodurch der Unterschied bewirkt wird, welcher zwischen Canariensekt und Alikantwein noch gefunden wird.

In Wien bereitet man ihn aus gemeinem Oestreicher Weine auf die Art, wie oben angezeigt ist, unter der Rubrik: ungewisser Wein. Auf 50 östreichische Maaß Wein nimmt man 30 Pfund Zucker und 6 Pfund Heidelbeeren. Ist nun mit diesen drei Dingen nach dem angegebenen Verhältnisse der künstliche Alikantwein bereitet; so kann man nun leicht

italienische Weine

durch denselben nachbilden, z. B. den Vino piccolos. Dafür bedarf man von dem beschriebenen Alikantweine eine gewisse Menge und noch einmal so viel guten deutschen Landwein. Beides wohl vermischt, macht genannten italienischen Wein u. s. w.

Doch ist der besser, den man aus drei Theilen gefrornem Most und einem Theil gefrornem Wein zusammen gähren und im Fasse aufhellen läßt.

5. Muskatwein.

Die Bereitungsart desselben unterscheidet sich von der des ungarischen Weines und des Canariensekts ebenfalls durch ein Geringes, nämlich dadurch, daß man die Zucker-Menge geringer nimmt, statt vier und zwanzig Pfund, nur ungefähr achtzehen Pfund und zwar weißen; und ferner: Hellt sich die Flüssigkeit durch Fermentation auf, so mengt man auf jedes Maaß derselben ein halbes Quentchen stark gebrannte Austerschaalen. Durch diese erhält der Wein denjenigen Geschmack, welcher dem Muskatenweine vorzüglich eigen ist und ihn vor allen übrigen auszeichnet.

6. Muskatellerwein.

Eben so läßt sich durch Zusatz von kalcinirten oder stark gebrannten Austerschalen auch der Muskatellerwein, den bekanntlich die Muskatellertrauben liefern, nachmachen. Man wirft nämlich in ein Faß, welches vierzig rheinische Maaß hält, fünf Loth gut kalcinirte Austerschalen und rührt alles tüchtig durch einander. Hierdurch verliert der Wein nicht nur einen Theil seiner Säure, sondern erhält auch nach einigen Tagen den vollkommenen Muskatellergeschmack.

7. Spanischer Wein.

Um diesen künstlich nachzubilden, lasse man die Trauben abwelken, und presse den Most daraus. (Oben ist bei Darstellung der Bereitungsart der Weine, wie sie in Ungarn üblich ist, und wie sie in Deutschland angewendet wird, darüber eine weitläufigere Erklärung gegeben worden.) Diesen nun gewonnenen Most lasse man zusammen frieren, und alsdann in einem Fasse aufhellen.

Nimmt man aber einen Theil gefrornen Most und mischt ihn unter zwei Theille zweimal gefrornen Wein und läßt ihn ein Jahr lang im Fasse liegen; so erhält man einen Wein, welcher mit dem Steinweine Aehnlichkeit hat.

Wie bei der Anwendung dieser Vorschrift, also rückſichtlich des Concentrirens durch Froſt zu verfahren iſt, wurde weiter oben deutlich dargeſtellt, wo von der Verbeſſerung des Weins durch Froſt die Rede war.

8. Champagnerwein.

Daß dieſer Wein in der größten Menge in Frankreich durch die Kunſt gemacht werden müſſe, davon iſt der deutlichſte Beweis: man trinkt in der ganzen Welt ſo viel Champagnerwein, daß, wenn man eine Berechnung darüber machen wollte oder könnte, wie viel jährlich nur außer Frankreich von dieſem Weine getrunken wird, man ſchließen müßte, ganz Frankreich baue und pflanze nichts anderes, als Champagner. Da aber Champagne nur eine kleine Provinz von Frankreich und nicht über funfzehen franzöſiſche Meilen groß iſt, und eben nicht gar zu viel Wein daſelbſt wächſt; ſo iſt doch der allerwahrſcheinlichſte Schluß dieſer, daß der Champagner durch die Kunſt bereitet werden müſſe.

Man kann den Franzoſen gewiſſermaßen dieſe Kunſt nachmachen: Man miſcht einen Theil durch Froſt concentrirten Moſt mit drei Theilen durch Froſt concentrirten Wein, und ſetzt es zuſammen in eine ganz gelinde Wärme. Wenn der Wein ſich etwas aufkläret; ſo giebt man ihm folgende Schöne: auf 22 rheiniſche Maaß Waſſer nimmt man ein Loth Hauſenblaſe, welche in Waſſer geweicht worden iſt, bis ſie ſich in einen Schleim aufgelöſet hat. Man miſcht alsdann ein Maaß Wein dazu, und zwar etwas warm, und ſchlägt dieſes nun zu Schaum. Nun wird es zum Wein hinzugegoſſen, den man eben ſchonen will, und in und mit demſelben eine Stunde lang heftig und ſtark unter einander gerührt. Wenn ſich nun darauf der Wein gekläret hat; ſo füllt man ihn auf Bouteillen.

Je nachdem nun der Wein ſelbſt beſſer oder ſchlechter iſt, je nachdem wird auch der daraus bereitete Champagner Wein.

Eine zweite Weiſe iſt, und zwar um rothen Champagner zu machen: man drückt Johannisbeeren

gelinde durch ein Tuch. Diesen Saft, den man freilich von recht reifen Beeren nimmt, läßt man in einem neuen Tiegel gelinde einkochen, bis er so dick, wie Honig, wird. Darauf füllt man ihn auf ein Fläschchen, das man hinterdrein mit einem Korkstöpsel wohl verwahrt. Will man nun rothen Champagner haben; so nimmt man 2 Maaß von dem besten weißen Franzweine und setzt diesem 4 Löffel voll von jenem Safte zu, füllet den Wein auf eine schmale und mit einem Gehäuse umzogene Flasche und schwengt alles zusammen.

Hingegen die Tinktur zur Verfertigung des weißen Champagners ist: man nimmt süßen und noch ungegohrnen Most, so viel man nun eben Tinktur machen oder haben will, und thut auf 4 Maaß 1 Pfund Zucker und 2 Löffel voll Weingeist. Dieses alles läßt man zu gähren anfangen und thut es alsdann in ein fest zugemachtes Glas. Wenn man nun Champagner machen will; so thut man ein Glas voll von dieser Tinktur in ein Maaß weißen und jungen Franzwein und man hat so weißen Champagner.

Wenn man beide Vorschriftrn genau ansiehet; so findet man leicht, daß bei beiderseitiger Bereitung die Gährung erstickt werde, mithin sowohl der Saft, als die Tinktur, wenn sie zum Wein gethan werden, ihre Gährung fortsetzen, welches denn ein Aufwerfen der Blasen, oder das sogenannte Büttelliren oder Mousiren des Champagners nachäffet. Ein wahrer Champagner, wenn er nur eine Stunde in freier Luft stehet, hört zu büttelliren und zu mousiren fast ganz auf.

Der Johannisbeerwein, der weiter oben nach seiner Bereitungsart beschrieben worden ist, taugt besonders dazu, ihn als einen Champagner darzustellen. Drum sey hier auch dorthin verwiesen.

Weiter unten, wenn die Rede von dem kranken Weine seyn wird, wird noch ein Vorschlag und gewiß der beste gethan, wie man den Champagner Wein nachbilden könne. S. am angeführten Ort unter Num. 7. von der Farbe.

9. Bourgunder

macht man nach, wenn man rothen Most und Wein durch Frost concentrirt, und einen Theil des Mostes mit drei Theilen Wein vermischt gähren, und ein bis zwei Jahr alt werden läßt. — Hat man keinen rothen Most und rothen Wein; so concentrirt man weißen Most und weißen Wein durch den Frost, und vermischt beide nach angegebenem Verhältnisse, und läßt sie mit einander gähren. Im ersten Sommer setzt man etwa ein Zehentheil des Saftes von ausgekernten schwarzen Kirschen dazu, und läßt den Wein so bis zwei Jahr alt werden.

Bei dieser Bereitungsweise müßte man also den Most bis zu der Zeit aufheben, wo die starke Kälte zum Concentriren einträte. Da dieses aber schwer ist; so muß man, wenn die Fröste nicht so zeitig eintreten, die Beeren zum Keltern aufheben und abwelken lassen, wodurch schon der Most concentrirt genug wird, und wäre dieses noch nicht zureichend, so kann man von diesen getrockneten Beeren, und somit spät gewonnenen Most noch durch Frost concentriren. Vergl. künstlichen ungarischen Wein.

Noch eine andere Bereitungsart ist: vier und zwanzig Quart rothen Most dickt man durch Kochen bis auf zehen Quart ein und gießt diesen zu Einem Eimer ganz jungem rothem Wein, diesen läßt man mit jenem starken Zusatze gähren, und so wird sich ein Wein daraus bilden, der vom ächten Bourgunder sich nur schwer unterscheiden läßt.

10. Rheinwein.

Obgleich es gar nicht Noth thut, diese Weinsorte durch Kunst nachzuahmen: so hat man bei den mannichfaltigen Versuchen, künstliche Weine zu machen und geringe zu verbessern, eine Zusammensetzung gefunden, welche von Kennern als dem Rheinwein sehr ähnlich gehalten wurde. Daher kommt es, daß man nun auch einen künstlichen Rheinwein kennt.

Als man die Hefen, welche von der Bereitung des künstlichen Ungarischen Weines (s. oben) übrig ge-

blie-

blieben waren, weiter zu benutzen versuchte, und vier Maaß Kornbranntewein zu denselben goß, so wurde durch die Destillation davon ein Weingeist gewonnen, der dem Franzbranntewein in der Stärke ganz gleich war, dem reinern Geschmacke nach aber denselben weit übertraf, und als Arak zum Punsche gut gebraucht werden könnte. Den brenglichen Geschmack, den der Franzbranntewein gewöhnlich hat, fand man an jenem Weingeiste durchaus nicht.

Diesen Branntewein verwendete man unter andern auch so, daß man zwei bis drei Unzen von demselben zu Ein Maaß Frankenwein schüttete, wodurch dieser Wein an Geschmack eingreifender und pikanter wurde. Diesen Wein tranken mehrere Weinkenner für Riedesheimer oder Nierensteiner.

Eine andere Bereitungsart ist: recht guten, jungen Wein läßt man einmal zusammen frieren, darauf oft abhellen, abstechen, und drei Jahr alt werden. Ist dieser Wein sehr sauer, so thut man ein Sechstheil concentrirten Most darunter, welcher ihn gut und bald trinkbar macht. — Was das Einmal-Gefrieren lassen anlangt, so ist weiter oben darüber die nöthige Erklärung gegeben.

Nachricht. Es ließen sich hier noch bei weitem mehrere Arten von künstlichen Weinen anführen, als geschehen ist, weil diese Künsteleien, leider, nur zu weit getrieben werden.

Wenn man einen Blick auf das Ganze wirft, so will die Kunst mehr thun, als sie kann; sie ist und wird, wie anfangs gesagt wurde, überboten. Aus Nichts soll Etwas werden; aus geringem und schlechtem Landwein — denn ist der Wein schon schön und gut, so verändert man ihn weiter nicht; er hat und findet seine Verehrer — ja, wegen seiner Güte thut es selbst dem Weinkünstler wehe, wenn er jenen um seine herrlichen Eigenthümlichkeiten bringen soll. Also zu allen jenen Künsteleien nimmt man nur schlechten, wenn nicht gar schon im Verderben begriffenen oder bereits verdorbenen Wein oder, was nicht viel besser ist, jungen Most, der eben nicht viel verspricht, und

wenig hoffen läßt — also, aus geringem und schlechtem Landwein will man die edelsten Weine darstellen, und zwar — man betrachte alle die hier gewählten Mittel — durch Zucker und Rosinen und durch Vitriolgeist u. s. w. Das genau überdacht, so weiß man nicht, ob man lachen, oder weinen soll. Lächerlich möchte es immer seyn, wenn man den Gaumen so listig zu betrügen weiß; aber lächerlich ist es nicht, wenn man an den reellen Betrug der kundigen und unkundigen Weintrinker denkt; noch weniger lächerlich ist es, wenn man an die Folgen denkt, die mancher zur Medicin gewordene Wein hervorbringen kann. Der Wein, der natürliche, ist schon Medicin; was mag aber der Wein dann seyn, wenn er durch Hollunderblüthen z. B. besonders narkotischer Natur noch gemacht wird! Nur zu ernsthaft wird die Sache, wenn man an die Weinkünsteleien, Weinsudeleien gedenkt, die z. B. Scharlei und dergleichen verbrauchen — an andere weit schrecklichere Mittel nicht zu gedenken.

Doch, wenn die Weinkünstelei in den hier so ziemlich weit gehaltenen Schranken noch bleibet; so mag sie immerhin lächerlich bleiben, daß sie mit Versüßungsmitteln fast allein den großen Zweck zu erreichen strebt, das höchste Produkt des edeln Weinbaues darzustellen, und daß sie durch diese und durch eine geringe Erhöhung der Geistigkeit den Geschmack zu befriedigen wissen will. Sie wird die Zahl der eigentlichen Weintrinker nicht vermehren, wird diese nicht überreizen, weil diese schon durch das Vorurtheil, daß alle rothe und alle süße Weine dergleichen Sudeleien seyn, abgeschreckt werden — ein Fall, wo auch ein Vorurtheil heilsam wirkt.

Obiges strenge Urtheil kann nur dann zurückgenommen werden, wenn man nach Ludolfs Anleitung (S. recepta physico-oeconomica) durch Concentriren des Mostes und des Weines selbst die Grundlage zu den künstlichen Weinen macht. Wer den Most süß erhalten kann, bis die Gefrierkälte eintritt, wer also getrocknete und gewelkte Beeren preßt, den gewonnenen Most überdies in flachen Kufen frieren läßt, der erhält dadurch einen Sekt ähnlichen Wein von spanischem Weingeschmack. Dieser ist der Gesundheit

nicht nachtheilig, und nimmt auch selten verdorbene Eigenschaften an; denn er ist dauerhaft. Mit diesem noch andern gefrornen, mehr als einmal gefrornen deutschen Wein verbinden u. s. w. das giebt zwar künstliche Weine, aber auch gewiß solche, welche die Stelle der fremden und südlichen Weine vertreten, während jene, glimpflich beurtheilt, nur süßer Sauer sind. In der zuletzt angegebenen Weise ist die Weinkünstelei, nichts weniger, als lächerlich. Vergl. oben ungarischer Wein unter Num. 5. im Kapitel der Weinbereitungsarten der Ausländer und zwar a. a. O. zum Schlusse: Anwendung davon in Deutschland.

IV.

Die Behandlung des kranken Weines

Diese Abtheilung soll nun als Kapitel für sich bestehen, weil ein fremdes: die Weinbereitungsarten der Ausländer u. s. w. eingeschoben worden ist. Eigentlich ist und wäre es der zweite Abschnitt von dem weiter oben unvollendeten Kapitel (der Weinpflege fertiger Weine); allein, weil hier nun mancher Weinsorten gedacht werden wird, die anfangs nicht erwähnt und weiterhin nicht aufgeführt worden; so mußte wohl der letzte Abstecher gemacht und gegenwärtiges Kapitel von jenem abgerissen werden.

Die Behandlung des kranken Weins soll sich nämlich nicht blos auf die weiter oben erklärten hier in unserm Lande gebauten Weine, sondern auch auf die aus dem Auslande verschriebenen, aus der Ferne eingesandten und als Handelsartikel des weit verbreiteten Verkehrs eingegangenen Sorten beziehen. Mithin mußte, um diese als bekannte voraussetzen zu können, jetzt schon derselben, so viel als nöthig ist, Erwähnung geschehen seyn.

Was kranker Wein sey

und was hier darunter verstanden werde, ist weiter oben schon erklärt. Der Wein ist bekanntlich einer steten Abänderung unterworfen, und er trägt dazu die erste Veranlassung in sich. Die so genannte unmerkliche Gährung verändert leicht die Mischung seiner Grundbestandtheile. Ist diese Mischung nicht die möglichst beste d. h. ist sie vorher eine bessere gewesen; so kann der Wein schon ein kranker heißen. Er heißt aber in der voller Bedeutung des Worts krank, wenn er nicht blos Rückschritte von seiner möglichsten Voll-

kommenheit thut, sondern, wenn er seinen Verderben zu eilt, wenn seine Theile einer Zersetzung, einer Entmischung ihrer wohlthätigen Vereinigung entgegen gehen — heißt ein kranker, wenn irgend einer seiner Grundbestandtheile ein Uebergewicht über die übrigen erhält, und die willkommene Uebereinstimmung aufgelöset wird. Daß dazu alles, was jene unmerkliche Gährung aufreget und lebendiger macht, beitragen könne, wer zweifelt daran? Wenn daher die Luft, die Wärme, die Beschaffenheit des Gebindes u. s. w. nachtheilig auf den Wein wirkt; so wird und muß letzterer zu verderben anfangen d. h. krank werden.

Nicht selten ist ein solcher Wein, der im Vergleich mit einem andern edlern, von bessern Gewächs, aus wohlthätigern Weingegenden — gering heißt und heißen muß, nicht selten ist ein solcher einer grausamen Operation unterworfen worden, damit seinen Mängeln abgeholfen würde; allein eben dadurch ist er aus einem gesunden in einen kranken verwandelt worden d. h. das ihm Zugemischte ist für ihn ein Gift, bei welchem er nicht lange gedeihen kann. Anfangs scheint er nur gesund — bald genug wird er sich krank melden.

Es kann seyn, daß das ihm Mitgetheilte so frühzeitig nicht erkranken macht; ja es kann seyn, daß dieses ihm Angeeignete allein ihn nicht einmal seinen Verderben näher bringt; er gilt dann doch als ein kranker, denn er trägt etwas Fremdes in seinem Innern und ist, was er doch nicht seyn soll und an und für sich seyn würde.

Mancher Wein macht Ansprüche auf eine gewisse Eigenschaft; sie gehört ihm, man sucht sie bei ihm. Wenn er sie verliert, verloren hat, dann ist er nicht, wie vorhin gesagt würde, was er seyn soll — er gilt als krank, und dieses um so mehr, da er die ihm zuständige Eigenschaft wirklich einmal gehabt, nnd diese aber nun verloren hat.

Diese vier nur kürzlich berührten Punkte sagen uns, daß wir z. B. den trübe und sauer gewordenen Wein nicht blos, sondern auch den mit concentrirten Most, geholfenen; ferner den überschwefelten, und den entfärbten als einen kranken zu betrachten haben.

Was gehört zur Behandlung des kranken Weines?

Nothwendig Bekanntschaft mit den Mitteln, welche im Stande sind, das Mißverhältniß zu heben, das Uebel zu entfernen und die Krankheit zu heilen. Allein dieses alles setzt eineandere Wissenschaft voraus, nämlich die Semiotik, die nun hier beim Weine eine ganz besondre ist, setzt voraus die Kenntniß der Krankheit selbst.

Manche der vorhin gedachten Krankheiten sind offenbar und liegen deutlich vor Augen; aber manche sind sehr versteckt und fordern eine tiefe Untersuchung. Sollen anders die Krankheiten geheilt werden (es ist hier noch nicht bestimmt, ob sie sich auch wirklich und gründlich heilen lassen); so müssen sie als solche erkannt werden. Und da die verborgenen Krankheiten durch Kunst entdeckt werden müssen; so müssen wir die Wege und Mittel kennen und zugebrauchen wissen, wie sich die geheimen Uebel entdecken lassen.

Mithin müßte dieses Kapitel in zwei andere zerfallen und zwar müßte es erklären

a) die Mittel, fehlerhafte Weine gehörig und richtig beurtheilen zu können — und

b) die Mittel, gewissen Fehlern der Weine gründlich abzuhelfen.

Doch inwiefern die heilbaren Uebel größtentheils ohne tiefe Untersuchung sich entdecken lassen, und sich geradezu dem Gesicht, dem Geschmacke oder dem Geruche offenbaren; ferner inwiefern die versteckten und nur mit Kunst und Mühe entdeckbaren Uebel keine Heilnng zulassen oder eigentlich bei welchen die Mühe der Kur nicht gelohnet wird, weil nach der Kur kein brauchbarer Wein übrig bleiben würde; — insofern darf obige natürliche Anordnung auch umgekehrt werden und die Kurart der heilbaren vorangehen und die Kunst einen Wein zu beurtheilen und rücksichtlich seiner allenfallsigen Uebel zu untersuchen jener nachfolgen — was auch hier geschehen soll.

Die heilbaren Uebel sind nicht immer auch wirklich heilbar; sondern, wie sich von selbst versteht, nur dann noch heilbar, wenn sie noch zu keiner bedeutenden Höhe gelangt sind. Wir wollen sie hier natürliche Krankheiten nennen, weil sie in der Natur des Weines liegen können, oder weil sie vom Weine selbst durch seine eigenthümlichen Bestandtheile herbeigeführt werden u. s. w. Dagegen sind die unheilbaren Uebel durch eine falsche, betrügerische Kunst bewirkt, und wir möchten sie drum künstliche Krankheiten benennen. Von und durch sich selbst wird der Wein nie von ihnen befallen werden.

Diesem nach soll gegenwärtiges Kapitel aus diesen beiden bestehen:

1) natürliche Krankheiten — und die Mittel sie zu heilen;
2) unnatürliche oder künstliche Krankheiten — und die Mittel sie zu erkennen. Auf das Heilen derselben kann es nicht abgesehen seyn.

I. Natürliche Krankheiten.

Was ist eine natürliche Krankheit des Weins?

Was unter denselben hier verstanden werde, ist bereits erklärt, nämlich die Krankheiten, welchen der Wein von der Natur unterworfen ist. Freilich nimmt die Kunst auch dabei Antheil, ich meyne, die Art den Wein zu bereiten und die Weise ihn weiter hin zu pflegen, thut auch das Ihrige und führt sie oft allein herbei; allein sie sind doch Uebel, welche den Wein treffen würden und treffen könnten, wenn die Behandlung und die Umstände andere gewesen wären — ich meyne nicht eben einen gewissen und bestimmten, denn ich rede hier vom Wein überhaupt. Wenn der Wein seine Gährung vollendet hat; so sucht die Natur eine gewisse Ruhe, welche auch mit dem Aufhören der unmerklichen Gährung eintritt. Jetzt ist der Zeitpunkt den Wein zu verbrauchen. Allein nicht selten kann und

soll er jetzt eben noch nicht verbraucht werden und er soll aufgehoben bleiben. Mithin muß allerlei geschehen um der zweiten sauern Gährung entgegen zu arbeiten, und dem Weine Dauer zu vermöglichen. Jetzt bringt die Kunst dem Weine mancherlei Uebel bei; doch von denselben ist aber auch manches, das diesen und jenen Wein ohne diese Kunst und, wie man sagen möchte, von selbst trifft. Was hindert es, dieses künstliche Uebel doch noch unter die natürlichen Krankheiten zu zählen? Z. B. man kann vielleicht durch allerlei Hülfsversuche den Wein um seinen Geist, um seine Kraft bringen, daß er matt und abschmeckend wird. Allein der Wein kann auch durch sich selbst abstehen u. s. w.

Unter den Krankheiten, welchen der Wein am meisten ausgesetzt ist, sind das Schwer- oder Sauer-Werden die gewöhnlichsten, aber auch die gefährlichsten, d. h. gefährlich für den Wein, der dadurch seinem gänzlichen Verderben sich nähert. Bei dem

1) Schwer-Werden (Zäh-Werden)

verliert der Wein seine Flüssigkeit und läßt sich, wie manche Oele, in Fäden ziehen. Dieser Krankheit sind die schwachen Weine, welche nicht genug gegohren haben, wenig Geist besitzen, auch die sogenannten Beerweine, und unter den fremden besonders Burgunderwein am meisten ausgesetzt. Auch selbst in den aufs Beste verstopften Bouteillen wird jener Wein noch schwer. Man ist davon in Champagne überzeugt, indem zuweilen der sämmtliche, auf Bouteillen gefüllte neue Wein dieser Krankheit unterworfen ist.

Die schweren Weine geben bei der Destillation nur wenig Branntewein, welcher noch schwer, gefärbt und ölartig ist.

Man verbessert diesen Fehler durch verschiedene Mittel, von welchen hier einige mitgetheilt werden sollen:

1) man setzt die Bouteillen der freien Luft aus, besonders auf einem luftigen Boden oder Speicher. Das kann auch mit den Fässern geschehen, welche man aus dem Keller nimmt und zwei bis drei Tage lang in die freie Luft legt.

2) Man schüttelt die Bouteillen lange, wohl auf eine Viertelstunde lang, öffnet sie dann, damit das Gas und der Schaum entweichen könne.

3) Man schönet die Weine mit einem Gemisch von Hausenblase.

4) Man giebt jeder Bouteille einen oder zwei Tropfen Citronensaft, oder von irgend einer andern Säure.

5) Oft hilft eine neue Gährung, und das ist der Fall, wenn der Wein darum zähe wird, weil er nicht recht gegohren hat. Also, man setzt dem Weine aufs Neue Hefen zu.

Es ist nach der Natur der Ursachen, welche das Schwer-Werden der Weine veranlassen, nach den Erscheinungen, welche diese Krankheit begleiten, wahrscheinlich, daß sie von dem Extraktivstoffe, der nicht gehörig zerlegt wurde, herrühre. Wir sehen eine ähnliche Wirkung im Biere, im Absud von Galläpfeln und in mehrern andern Fällen, wo der sehr reichlich vorhandene Extraktivstoff sich aus der Flüssigkeit, in welcher er aufgelöset war, niederschlägt und die Beschaffenheit der Fiber annimmt, wenn er nicht etwa durch die Gährung zerstört, oder durch neue Säure gefällt wird. Hierdurch ist also alles bestimmt, was man an einem guten Heilmittel hiergegen zu suchen habe. Drum können nur oben angegebene Mittel wieder gegeben, wenn hier noch mehr, als obige paar Zeilen besagen, angeführt werden soll.

Wenn der Wein nur anfängt schwer- oder schmierig zu werden; so kann man ihn schon damit wieder kuriren, daß man ihn in ein frisches und gestärktes Gebinde überziehet. Man peitschet ihn zu gleicher Zeit mit einem neuen Besen in dem Gefäß, auf welches er übergefüllt ist und setzt ihm eine halbe Bouteille guten Weingeist auf ein Faß von 600 Pariser Pinten zu.

Wenn der Wein jenen Fehler in einem schon höhern Grade hat, wenn er fast die Consistenz eines feines Oeles zeigt; dann fügt man, wenn der Wein überzogen und gepeitscht worden ist, zur obigen Dosis von Weingeist noch zwei Unzen Cremor Tartari oder eine Unze mineralischer Krystallen, welche beide fein gepülvert seyn müssen, bei. Das Pulver läßt man unter beständigem Peitschen in einer Bouteille von demselben

Weine aus dem Gebinde auflösen und mischt es hernach in dem Fasse vermittelst des Stabes unter einander.

Ist der Wein, der lang und dick geworden, schon mehrere Jahre alt, so muß man ihn damit verjüngen oder erneuern, daß man den achten Theil guten klaren Wein vom vorigen Jahre darunter mischt.

Der Wein mag auch diesen Fehler in noch so hohem Grade an sich haben, und zwar so weit, daß er bereits aus der Art geschlagen und im Begriff ist abzustechen; so kann man ihn doch kuriren, wenn man ihn bis zur nächsten Weinlese, wenn das möglich ist, aufbewahret, und ihn dann mit gleichem Theile Most vermischt und alles zusammen fermentiren läßt.

Man bringt auch solche kranke Weine damit wieder zurecht, daß man Weingeist darunter gießt und sie der starken Kälte in einem luftigen Keller den Winter über aussetzt. — Daher treten Weine, die den Sommer über lang und schmierig zu werden pflegen, bei Annäherung der Kälte wieder in ihren vorigen Zustand zurück. Im Winter, wenn es stark frieret, müssen solche Weine öfters abgestochen werden, und auf jedes Stück setzt man ein halbes Quartier Weingeist zu. Die Auffüllung muß aber mit klarem Weine geschehen. Betrifft der nämliche Zufall nur einen geringen Wein; so kann man auslangen, wenn man demselben ein gutes frisches Lager von einer bessern Sorte mit etwas Weingeist giebt. Daß das Faß dabei tüchtig hin und her gewälzt werde, versteht sich von selbst, obgleich es oben schon erinnert wurde. Wenn die Zeit zum Abstich da ist, muß dieser Wein auf ein frisches Gefäß gezogen werden. Mit diesem Verfahren lassen sich auch die Burgunderweine z. B. der Vollenay, der gemeiniglich nach dem ersten Jahre lang und schmierig wird, wieder zurecht bringen. (S. oben den Wein vor dem Verderben zu sichern).

Aus Obigen ergiebt sich; daß eine Menge von vorgeschlagenen Mitteln, wie sie sich in mehrern Schriften finden, ganz unzulänglich sind, wenn sie nicht gar dem Weine eine andere Krankheit zuführen. Z. B. so findet man gegen das Schwerwerden als Mittel vorgeschlagen: lebendigen Kalk, kalcinirten Alaun und

Gyps u. dergl. Es ist zwar wahr, daß diese magern und absorbirenden Erdarten und die alkalischen Salze, mit dem Oele eine seifenartige Materie hervorbringen u. s. w. aber diese Ingredienzen verändern auch die Güte und den Geschmack des Weins, nächst dem, daß sie den Wein selbst verderben.

Verwand mit diesem Uebel ist

2) das Trübe-Werden

der Weine, welche Krankheit auch oft mit dem Namen: schwer-werden — aber mit Unrecht — belegt wird. Das Trübe-werden kann entstehen durch das Aufrühren des Lagers, durch erneuerte Gährung u. s. w. es kann aber auch mit dem Schmierig- oder Schwer-Werden verbunden seyn, und dann ist die vorhin verworfene Benennung gerechtfertiget. Das Trübe-Werden benennt man auch mit einem andern Namen, wenn man sagt: der Wein führt Unrath bei sich. Es erklärt sich von selbst, inwiefern diese Benennung gültig sey und daß sie nur eine Species von dem allgemeinen Trübe-Werden ausdrückt. Eben so ist es mit dem Ausdruck: der Wein ist aufstößig u. s. w.

a) Wenn Clairetweine, oder überhaupt auch andere rothe Weine dick und trübe geworden sind, auch eine gelbliche Farbe bekommen haben; so werden sie geschönet und zwar: man nimmt zwei Bouteillen Regenwasser, eine Hand voll Salz und das gelbe von acht Eiern — welches alles gut vereiniget und aufgelöset, und mit einem kleinen Ruthen-Besen tüchtig geschlagen, darauf sechs Stunden in Ruhe gelassen, und dann in das Faß des trübegewordenen Weines hineingeschüttet wird. Das Ganze wird nun durch Rütteln und Wälzen des Fasses wohl unter einander gemischt und so weiter.

b) Ueberhaupt müssen trübe Weine, welche nicht durch Aufrühren des Lagers, sondern deswegen trübe geworden sind, weil sie zu verderben im Begriff sind, geklärt oder geschönet werden, ehe man sie in das mit Weingeist zubereitete Faß überfüllt. Man kann auch etwas süßen Most hier zusetzen oder, weil man

diesen nur in der Weinlese haben kann, einige Pfund Zucker. Durch das Fermentiren giebt dieser Zucker dem Weine einen Theil der fixen Luft wieder, die er während der Arbeit verloren hat, und dieses Arbeiten läßt sich dem dritten Grade der Fermentation gleich schätzen.

c) Trüben zähen Wein klärt und hilft man auch durch glühende Feuersteine. S. oben das Kapitel von Erhöhung der guten Eigenschaften der Weine, unter Num. 4: Mittel dem Weine das Ansehen eines ältern zu geben. Die auf einer Kohlpfanne glühend gemachten Feuersteine werden so einzeln in den trüben Wein im Fasse geworfen, als sie geglühet werden. Wohl auf anderthalb Monate lang bleiben sie im Weine ruhig liegen, und darauf wird der Wein abgezogen. Ist der Wein noch nicht so helle, als man ihn verlangt; so wiederholt man dieses Mittel. Nicht nur die Steine werden durch ihren schleimigen Ueberzug beweisen, daß sie den geforderten Dienst geleistet haben; sondern auch, was man gern sehen wird, der Wein selbst, der einen angenehmern Geschmack, eine bessere Farbe und auch mehr Geist erhalten hat.

Dieses Mittel ist das einzige, und wenn keines Dienste thut, wirkt dieses für den beabsichtigten Zweck. Es ist also gar nicht nöthig, hier die Zahl der Mittel noch zu vermehren, was gar leicht wäre, besonders wenn man noch Theophrasts Wein-Mittel abschreiben wollte. Doch, was die erneuerte Gährung anlangt, welche nicht zeitig enden will; mag hier noch ein Wörtchen angeführt stehen.

d) Wenn der Wein aufstößig ist, so darf man ihn nicht überfüllen oder abziehen, sondern muß ihn erst wieder ruhig werden lassen, und dafür setzt man ihm ein wenig Weinhefengeist zu. Weiter oben ist schon angegeben worden, wie man sich dieses Uebel erklären, und daß man es dem fetten Boden, oder der nassen Witterung in der Weinlese, oder auch der Unsauberkeit der Gefäße zuschreibe. Bidet zeigt das Mittel an, womit den französischen Weinen geholfen wird. Nämlich: man nimmt in Frankreich geläuterten Lehm, zerstößt ihn, löset ihn im Brunnenwasser auf, reibet ihn dann zu Brei, thut so viel Wein, als Wasser hin-

zu, schlägt ihn so lange, bis er einen fetten Schaum macht, und nimmt eine Kanne voll auf ein Faß. Nun rührt man den Wein im Fasse auf, und dann gießt man jenen Gäscht hinein, bewegt den Wein mit einem kleinen Besen, oder einem Stabe, damit alles durch einander gehe, und läßt darauf den Wein aufs aller längste acht Tage stehen, länger ja nicht; denn sonst würde der Leim in die Höhe gehen — lieber um ein, zwei Tage früher. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Wein abgezogen.

Einige lösen Hausenblase auf, thun die Auflösung in den Wein, welchen sie, nachdem er sich wieder gesetzt hat, abziehen. Noch andere nehmen acht Eidottern auf ein Faß, die sie wohl geschlagen mit dem Weine durch Peitschen vereinigen — aber wohl zu merken, nicht eher in den Wein gießen, als nachdem derselbe vorher aufgerührt worden ist. Hat der Wein vierzehen Tage geruhet, so wird er von neuem in heftige Bewegung gesetzt, und zwar vierzehen Tage lang, wo am letzten Tage etwas Weingeist zugegossen wird. Hat darauf der Wein wieder vierzehen Tage still gelegen; so wird er abgezogen.

Noch andere machen für Einen Eimer aus dem Weißen von sechs Eiern mit Einem Schoppen Milch eine Schöne. Das Eiweiß wird geschlagen, und dann unter die Milch gethan; beides wird durch Schlagen zu Schaum gut vereiniget, und zuletzt noch mit einer gehörigen Menge Wein vermischt. Diese Mischung wird nun in das Faß gegossen, und darauf dessen ganzer Inhalt gut umgerührt. Dafür wird auch wohl Wein abgezapft und wieder aufgegossen, und dieses mehrmals wiederholt, und darauf noch mit einem besondern Rührstecken oder kleinen Besen bis zum Schäumen durchgearbeitet. Zuletzt werden noch eine ziemliche Menge glühende Kieselsteine in das Faß eingebracht, und darauf das Gebinde verspundet. Jene Arbeit des Umrührens treiben diese wohl auf eine gute halbe Stunde Zeit an.

Ospenfelder giebt noch ein anderes Mittel an: man zerstößt, sagt er, vom gesammelten Weinstein acht Loth aufs Faß, und zwar ganz klar, löset es mit laugemachtem Weine aus eben dem Gefäße, in

in welchem sich der trübe Wein findet, auf, rührt mit einem Hollunderstabe, dessen Schale vorher abgezogen worden ist, den Wien im Fasser auf, gießt jenes nach und nach hinein, rührt alles stark durch einander, hält erst unter das Faß, und dann bei dem Zapfen, ein Stück ganzen angezündeten Schwefel, und wenn dieses verbrannt ist, läßt man den Wein acht Tage sich setzen, dann zieht man ihn ab.

e) Franzweinen oder Rheinweinen, welche Unrath führen, hilft man auch auf nachstehende Weise: man nimmt auf ein Oxhoft Wein Ein Pfund reinen Honig, eine Hand voll Hollunderblüthen, eine Unze zerstoßener Violenwurzel. Diese Sachen werden in einer gehörigen Menge Wein gekocht, und zwar diesen bis zur Hälfte. Wenn diese Brühe kalt geworden ist, läßt man sie durch ein Tuch, thut das durchgeseihete in das Faß, und peitschet alles wohl durch einander. Wenn der Wein süß genug ist, gießt man noch Ein Pfund Weingeist dazu, damit er Kraft bekomme.

Spanischer Wein, der den nämlichen Fehler hat, wird auf ein frisches, mit Einschlag eingebranntes Gebinde abgestochen. Man nimmt feinen Sand, der recht gut gewaschen, und wieder gut getrocknet worden ist, läßt ihn heiß werden, und schüttet diesen ganz glühend heiß in das Faß — oder, was das nämliche ist, statt dieses Kieses, den Feuerstein, wie vorhin noch angerathen wurde.

f) Gegen die ungewöhnliche Gährung dienen folgende Mittel: bei dem spanischen Weine ist das Abziehen auf ein anderes, reines, mit geistigen Einschlägen vorbereitetes, oder auch nur mit Schwefel eingebrantes Gebinde schon wirksam genug.

Bei Clairet-Weinen, welche arbeiten und trübe sind, nimmt man Kieselsteine, die im Backofen gebrannt, und nachher klar und zu einen Pulver gestoßen worden sind, vermischt diese mit Weißei, peitschet alles gut durch einander, und gebraucht dieses nun als eine Schöne für jene Weine.

Bei Rheinweinen, die gewöhnlich gegen Johannistag in Gährung zu kommen pflegen, besteht das Mittel darin, daß man die Gebinde öffnet und mit einem Stück Schiefer zudeckt. Die Unreinigkeiten,

welche sich im Spundloche finden lassen und sich da ansetzen, nimmt man fleißig weg.

Bei allen weißen Weinen nimmt man eine Hand voll graues Seesalz, vier Quartier abgerahmte (abgesahnte) und gesottene Milch, eine Hand voll Mehl und das Weiße von sechs Eiern. Dieses alles wird gut unter einander und mit dem Weine tüchtig und innig vermischt. — Nur muß der Wein vorher auf ein frisch eingebranntes Faß abgestochen worden seyn.

g) Bei den Weinen, die sich nicht klären wollen, wendet man Folgendes an: bei Muskateller, Malvasier und spanischen Weinen nimmt man auf ein Oxhoft acht frische Eier, zerschlägt sie sammt der Schale und wirft dazu eine Hand voll Salz, peitscht alles gut durch einander, und bringt hierzu noch ein Quartier alten spanischen Wein, ferner eine Hand voll gräblich gestoßenen Candiszucker, welches alles recht gut mit einander vermischt werden muß. Dieses nun betrachtet und gebraucht man als eine Schöne.

Beim Canariensekt, in welchem sich die Hefen gehoben und den Wein trübe gemacht haben, wird der Wein, wenn die Hefen sich nicht niedersenken und nicht niederfallen wollen, auf ein frisches Faß abgestochen, das mit frischen Hefen versehen ist. Hier klärt man ihn mit dem Weißen von acht bis zehen Eiern und einer Hand voll weißem Kochsalz, die beide tüchtig durchgearbeitet werden. Wenn der Wein bräunlicht ist, nimmt man noch vier Maaß abgesahnte Milch dazu.

Also ist das Ganze, was ein anderer vorschlägt, welcher sagt:

h) Wenn die weißen Franz- und Sektweine anfangen, trübe zu werden, aufzubrausen und daher einen herben Geschmack annehmen: so erfolgt entweder die Gährung (sonst; Arbeit genannt) bald, oder sie ist wirklich schon da; mag nun die warme Witterung oder das Nichtvollseyn, mag die Unreinigkeit der Gefäße oder die im Wein vorhandene Mutter Ursach seyn. Befindet sich ein solcher in Arbeit gerathener Wein noch in Gebinden; so hat man ihn sogleich auf ein anderes Gefäß zu ziehen, das vorher mit heißem Wasser ausgebrühet, davon gehörig ge-

jereiniget und nun stark geschwefelt ist. Eine zweite Nothwendigkeit ist die, daß man das erst angefüllte Faß ganz voll mache, und den Spund mit frischer Leinwand umwinde. Nach geschehener Umfüllung läßt man es an einem kühlen Orte vier Tage lang stille liegen. Brauset alsdann aber der Wein noch immer fort und giebt kein Merkmal der Abklärung; so bemühe man sich, das vorbenannte Hülfsmittel mehrmals zu wiederholen. Weine auf Bouteillen erfordern die nämliche Wartung und müssen unfehlbar, sogar bei Verlust des Glases, auf Gefäße gezogen werden.

Der rothe Franz- und Sektwein, und überhaupt aller rother Wein verlangt gleiches Verfahren bis auf die kleine Ausnahme des Schwefeln. Daher werden die zur Präparatur bestimmten mit einer Muscatennuß ausgeräuchert.

Auch für diesem §. vergleiche man das, was oben über die Pflege des jungen und weiter herab des alten Weines gesagt wurde, besonders, was sich dort findet als Mittel, den Wein vor dem Verderben zu sichern.

3. Das Sauer-Werden

es Weines ist gleichfalls eine sehr gewöhnliche Krankheit, ja, man könnte sagen die natürlichste, da sie eine Folge der geistigen Gährung ist. Wenn wir aber die veranlassenden Ursachen und Erscheinungen kennen, welche sie begleiten oder ankündigen; so kann man derselben gar wohl zuvor kommen. Die Alten nehmen bekanntlich drei Hauptursachen des Sauerwerdens der Weine an: nämlich die Wäßrigkeit des Weins, die Unbeständigkeit oder die Veränderung der Luft und dann noch die Erschütterungen.

Um die Krankheit genau zu kennen, müssen wir uns an einige Grundsätze erinnern, welche uns allein über diesen Gegenstand Licht verschaffen können.

a) So lange die Gährung noch währt, wird der Wein nicht sauer; also so lange der Zuckerstoff noch nicht ganz zersetzt ist, so lange ist der Wein vor jener Krankheit sicher.

Daher der große Vortheil, wenn man den Wein auf Fässer füllt, ehe aller Zuckerstoff aufgezehret ist;

denn nun wird die geistige Gährung fortgesetzt, lange Zeit ausgehalten und durch sie alles entfernt, was eine saure Zersetzung veranlassen könnte. Daher der Gebrauch, ein wenig Zucker in die Flasche zu geben, um den Wein ohne Ueberschlagen zu erhalten. Daher die Methode, einen Theil des Mostes bei einem mäßigen Feuer zu kochen, und ihn dann in die Fässer, die man einschiffen will, zu mischen.

b) Leichte und geringe Weine werden am leichtesten sauer. (Obgleich es Erfahrung ist, daß die geistigen Weine den stärksten Essig geben; so ist es auch zugleich Erfahrung, daß sie schwerer säuern. Daß sie den stärksten Essig geben, macht der Alkohol, der zur Bildung des Essigs nöthig ist.)

Wir wissen es aus Erfahrung, daß, wenn die Jahreszeit regnerisch, die Traube wenig zuckerhaft, so mit des Alkohols wenig ist, die Weine leicht überschlagen. Die schwachen Weine im Norden werden leicht sauer, indeß die starken, edeln und geistigen Weine des Süden mit Hartnäckigkeit widerstehen.

c) Ein Wein, der von allem Extraktivstoffe frei ist, sey es auch durch seine mit der Zeit von selbst erfolgende Abscheidung oder durch Schönen, kann nicht mehr sauer werden.

Chaptal setzte alte Weine in unverstopften Flaschen in den Monaten Juni und August mehr als vierzig Tage lang der Sonnenhitze aus; allein der Wein verlor nichts von seiner Qualität. Blos der Färbestoff setzte sich als ein Häutchen ab, was den Boden der Flasche überzog. Dieser nämliche Wein, mit dem Chaptal eine Infusion von Weinblättern machte, war in wenigen Tagen sauer. — Jedermanns Erfahrung ist es, daß alle abgelegene Weine nicht mehr sauer werden.

d) Wenn der Wein nicht in Verbindung und Berührung mit der äußern Luft ist, so wird er nicht sauer. Daß der Wein gährt, wirkt die mit ihm verbundene atmosphärische Luft. Wenn das Gas, das in dem Weine enthalten ist, entweicht; so nimmt die einströmende Luft den leer gewordenen Raum ein und — nun steht der Wein ab.

Die Erfahrung sagt es ja auch, daß luftdicht verwahrter Wein nicht säure, und daß man seinen Zweck erreicht, wenn man den Wein auf Flaschen zieht, die man gut verkorkt.

e) Die Beschaffenheit der Luft in gewissen Sommermonaten, oder eigentlich in den oben mehrmals genannten Termine, in welchen der Saft in den Weinstock tritt, derselbe blühet und seine Frucht reift, da säuert der Wein gern.

f) Eben bei großer Hitze im Sommer u. s. w. (Vergl. das, was weiter oben: den Wein vor dem Verderben zu sichern, bereits erklärt worden ist.)

Es ist schwer, dieses Uebel zu heilen, so wie es leicht ist, demselben zuvor zu kommen. Wie schon erwähnt wurde, es ist das natürlichste Uebel, und, wie weiter oben, bei der erklärenden Darstellung der Gährung angegeben ist, ein Vorschritt, den die Natur thut, welchen nun alle Kunst nicht rückgängig machen kann. So wenig man den gegohrnen Most zum ungegohrnen machen, und in seinen vorigen Zustand zurückbringen kann; eben so wenig läßt sich die Essiggährung als nicht geschehen aufheben u. s. w.

a) Doch wenn die Essiggährung noch nicht vollendet ist, sondern erst begonnen hat; so läßt sie sich allenfalls noch unterbrechen, und zwar z. B. durch Kreide, Pottasche, zerflossenes Weinsteinsalz, welche die Säure, die sich schon entwickelt hat, in sich schlucken, und für den Geschmack unmerklich machen, die Entwickelung neuer Säure hindern. (Man rechnet auf einen halben Eimer Ein Loth oleum tartari per deliquium.) Diesen vorgeschlagenen Mitteln ähnlich, dabei aber noch wirksamer ist die Kohle, d. h. frisch geglühetes Kohlenpulver. Das ganze Verfahren besteht darin:

b) Vom Fasse zieht man den dritten Theil seines Weins ab, und schüttet zu dem Zurückgebliebenen so viel gröblich zerstoßene Holzkohlen, daß auf jedes Maaß Wein ein Loth von letztern kommt, spundet das Faß zu, und rüttelt und wälzt es eine Viertelstunde lang heftig. Darauf zapft man die Flüssigkeit ab, und zwar durch eine dichte Leinwand oder durch einen Fil-

trirtrichter, und bringt sie auf ein reines und frisch eingebrantes Faß. Die zuerst abgezapfte Flüssigkeit giebt man in sein, nun leeres Faß zurück, setzt ihr hier die gehörige Menge Kohlenpulver zu, und behandelt sie ebenfalls so, wie schon erklärt ist u. s. w. Der Wein wird nach dem Durchseihen wieder vollkommen hell, dünn, flüssig und angenehm von Geschmack und Geruche seyn.

Es ist gleich viel, was es für Kohlen, ob es harte oder weiche sind. Nur müssen sie in einem verdeckten Gefäße vorher gut abgeglühet seyn. — Ferner: Bei einem Fasse läßt sich das Schütteln nicht gut unternehmen; man muß daher den Wein in ein Kübel zapfen und mit Ruthen peitschen, oder sonst auf eine andere Art eine starke Bewegung veranstalten.

Man sucht gleichen Zweck mit dem nämlichen Mittel durch bloßes Filtriren zu erreichen und zwar im Großen, auf folgende Weise: Man nimmt eine Parthie Kohlenpulver und vermischt dieses mit eben so viel d. h. dem Gewichte nach, reingewaschenem Flußsand. Dieses bringt man in ein so genanntes Laugenfaß, welches folgende Einrichtung hat: es hat zwei Böden: einen, um auf denselben das Lager der Kohlen und des Sandes aufzunehmen — dieser ist durchlöchert als Durchseiher; der andere, weiter hinab und tiefer liegende (die eigentliche und gewöhnliche Faßthür), um das Durchgeseihete zu sammlen und im Faßraume noch zu behalten. Dieses Faß ist mehr hoch, als niedrig, oder mehr lang, als kurz. Man wendet es blos für den Zweck an, wovon jetzt eben die Rede ist und es muß mithin rein gehalten werden. Dieses Reinigen wird durch den eingesetzten Boden eben nicht unmöglich gemacht, weil man den obersten Boden (Durchseiher) beweglich einsetzen kann. — Auf diesen Boden wird ein reines wollenes Tuch ausgebreitet, das, wenn jener Boden beweglich eingelegt ist, über die Faßdauben überhangen, also groß genug dazu seyn muß. Auf dieses zu einem großen Beutel ausgebreitete und in das Faß eingehängte Tuch bringt man das mit Sand vermischte Kohlenpulver und gießt den sauern Wein über, um ihn über dieses ablaufen zu lassen. Auf dem untersten Boden sammlet sich zum Abzapfen

der geläuterte Wein, den man, wenn das erstemal Durchseihen nicht hinreichend gewesen ist, noch einmal aufgießen und durch das läuternde Kohlenpulver kann ablaufen lassen.

Aus Versuchen im Kleinen läßt sich die gehörige Quantität Kohlen und Sand leicht bestimmen, die man zu einem Stückfaß nöthig hat. Denn man darf von diesem Pulver nicht im Uebermaße anwenden, weil doch etwas Wein darin hängen bleibet und verloren gehet. Je enger das Filtrirfaß ist, desto besser geräth diese Läuterungsoperation. Die Kohlen müssen kurz vor dem Gebrauche erst ausgeglühet worden seyn.

Dieses hier nach einer doppelten Anwendung erklärte Mittel vertritt die Stelle aller übrigen. In den Fällen, wo keines den gewünschten Dienst leisten kann, wird dieses das Möglichste wirken. Dessen ungeachtet mögen hier noch einige andere beliebte und oft angewendete Mittel mitgetheilt werden.

c) Auf ein ganzes Faß sauer gewordenen Wein zerstößt man ein bis zwei Pfund sogenannten Meerschaum (ossa sepiae) d. h. das Rückenschild des Black- oder Dintenfisches (Sepia officinalis), welches man in jeder Apotheke erhalten kann. Sind die ossa sepiae klein gestoßen, so werden sie als ein Pulver zu dem sauern Wein im Fasse geschüttet und mit demselben gut vermischt, worauf das Faß zugespundet wird. Nachdem alles recht gut gearbeitet hat; so ist der Wein, wenn auch der Grad seiner Säure ziemlich hoch war, wieder gut. — Damit aber der Wein recht in Arbeit komme; so muß man von einem Fasse wohl eine Wasserkanne voll abzapfen, ehe man die ossa sepiae hinein thut, und dann nach zwei bis drei Tagen wenn das Brausen im Fasse sich gelegt hat, wird der abgezapfte Wein wieder hineingelassen, das Faß damit vollgefüllt und nach 5 Tagen ist die Säure hinweg.

d) Eine ganz andere Art von Mitteln sind die Versüßungsmittel. Man löset gekochten Most, Honig oder Süßholz, Rosinenabsud, Zucker in dem Weine auf. Manche sieden eine verhältnißmäßige Menge (z. B. vier Unzen) schöner Gerstenkörner so lange im Wasser, bis sie aufspringen. Abgekühlt wird sie in einem kleinen Säckchen in das Weinfaß gehängt, worauf der Wein

mit einem Stocke wohl umgerührt wird. — Mittel dieser Art ließen sich in noch größerer Zahl aufführen, wenn es nicht selbst ganz unnütz wäre.

Die letzten Mittel maskiren blos die Säure, heilen also das Uebel nicht. Sie sind ein wahrer Betrug; liefern die geschmierten Weine, welche der Gesundheit nur zu schädlich sind. Die Versüßungsmittel, wenn es auch blos die oben genannten sind und keineswegs die Bleiglätte, welche nur ein Giftmischer in der vollen Bedeutung des Wort anwenden kann — sie sind alle unwirksam und machen einen schädlichern Wein, als ein süßer Krätzer ist.

Die erstern Mittel dürfen eher als anwendbare und unschädliche Mittel gelten, was besonders von der Kohle gilt. Allein der Wein selbst verliert an seiner Güte und bleibet also ein sehr verringerter Wein. Mithin ist es gerathener, jeden sauer gewordenen Wein zu lassen, wozu ihn die Natur gemacht hat, nämlich zu Essig. Dieses gilt vorzüglich von Wein, der vor dem Sauerwerden kein geistreicher war. Um ihn nach der Läuterung durch Kohlen, erst wieder durch Stärkungsmittel aufzuhelfen, macht ihn selbst theuer über seinen wahren Werth.

Doch, wenn der Wein vor dem Sauerwerden ein starker und kraftvoller Wein war und die Säure selbst keine beträchtliche Höhe erreicht und man also ihn durch das Kohlenpulver wieder trinkbar gemacht hat; so dürfte es wohl zu billigen nicht nur, sondern nöthig seyn, daß man dem geschwächten Wein wieder zu Hülfe käme und zwar auf die Weise, wie oben weitläuftig erklärt worden ist, in dem Kapitel: die Verbesserung der Weine betreffend, sub lit. c: durch Rosinen schwachem Wein aufhelfen.

Oder: um dem Weine das verlorne Feuer wieder zu geben; so zapfe man nach Verhältniß etwa vier, fünf bis sechs Maaß Wein ab in eine Kanne, nehme 1 Maaß des schönsten weißen Honigs und mische beides unter einander. Dann nimmt man eine verhältnißmäßige Menge, je nachdem man das für gut befindet, guten Weingeist und gießt ihn über den mit Honig vermischten Wein, so, daß er oben bleibet und zündet ihn an. Wenn er nun im besten Aufflammen

ist; so wirft man ein Tuch darüber und dämpft so das Feuer, läßt es hierauf vier und zwanzig Stunden stehen, und gießt es dann in, das Faß zum geläuterten Wein, rührt alles mit einem Stocke wohl unter einander, spundet das Faß zu, und läßt den Wein nach diesem noch vierzehn Tage oder länger stehen, bis daß er sich wieder aufhellen kann.

Doch, wenn die Essiggährung nur erst beginnt, mithin die Säure noch ziemlich gering ist, und man sagt: der Wein hat einen

Stich,

oder hat einen Stich bekommen; so bedarf es freilich nicht der so umständlichen Anwendung so außerordentlich durchgreifender Mittel, wie das des Kohlenpulvers und man darf etwas gelindre versuchen. Man ziehet den stichigen Wein auf ein anderes, wohl eingebranntes Faß, und klärt ihn mit abgeschäumtem, geläutertem Honig und Milch. Zehen bis zwölf Pfund Honig vertragen acht Quart abgesahnte (abgerahmte) Milch. Dieses wendet man z. B. bei Rheinwein an. Hingegen zarten, leichten und hellrotben Franzweinen giebt man frische und kräftige Hefen mit Spähnen von Kienholz. Das Oelichte der leztern soll bewirkten, daß der Geist nicht ausfliegt.

Oder: man zieht den stichigen Wein auf geschwefelte Fässer, sezt reines Wasser zu, schönt ihn; mischt aber Tags vor dem Schönen noch rohen Weinstein zu — und zwar auf ein Fuder Wein ein halbes Pfund durch das Haarsieb geschlagenen rohen Weinstein. Nach sechs Tagen zieht man den Wein ab, schwefelt stärker, und verfüllt, wenn es erforderlich ist, diesen Wein mit einem jungen schicklichen Weine.

Wenn rothe Weine einen Stich bekommen, so darf man immer in Verlegenheit seyn. Man könnte wohl die oben genannten resorbirenden, alkalischen und ähnlichen Mittel gebrauchen; allein diese geben dem Weine eine düstre Farbe, und außerdem noch einen Geschmack, der wenigstens nicht angenehm, wenn er auch dann nicht sauer ist — ja, noch überdies wird durch den Zusatz von anziehenden Erdtheilen das Ver-

derben jener Weine befördert, und die Fäulniß ist die Folge davon. — Doch dieser letztere Umstand ist wenig zu fürchten, wenn der Wein selbst bald verbraucht wird.

Wer die genannten resorbirenden Erden nicht anwendet, gebraucht das Weinsteinsalz in kleinen Portionen; oder auch eingekochten Most, welches Mittel, rücksichtlich der Farbe gesagt, noch mehr zu empfehlen ist. Daß aber dieses Mittel das Uebel selbst nicht heile, ist von selbst deutlich.

Am gerathensten ist, den rothen Wein zu einem weißen Wein umzuwandeln d. h. durch Anwendung oben vorgeschlagener Mittel die Säure sammt der Farbe niederzuschlagen. Geschieht dieses aber durch resorbirende Erdarten; so mischt man gern diese in die Schöne von Hausenblase und zieht nach der bekannten Frist, den geschönten Wein auf ein frisches Faß. Dieses Geschäft darf denn aber nicht etwa in dem Märzmonate, die Zeit, wo der Saft in den Weinstock tritt, sondern im folgenden Monate oder vor dem März u. s. w. besorgt werden.

Wenn ein Wein säuerlich zu werden anfängt; so läßt sich der oben beschriebene koncentrirte Most anwenden. Nur muß hier besonders erinnert werden, daß ein solcher mit Most versüßter Wein bald verbraucht werde, ehe der Zucker im Moste zu fermentiren anfängt, wodurch die Herbe des Weines nur noch mehr vergrößert würde. Und überhaupt ist es eine mißliche Sache um einen Wein, der einmal die Essiggährung begonnen hat. Hat man auch wirklich aufs Möglichste das Uebel entfernt — nicht blos durch Süßigkeiten versteckt, sondern das Uebel, so viel sich es thun läßt, gehoben; so wird sich es zeitig genug wieder anmelden, und man wird erfahren, daß nicht mehr geschehen sey als: die Essiggährung ist nur auf einige Zeit gehemmt. Der Wein ist keiner langen Dauer fähig.

Hier mag noch nachgelesen werden, was weiter oben schon angegeben wurde, den Wein vor dem Verderben zu sichern und zwar in dem Kapitel über die Pflege des jungen Weines sowohl, als in dem über die Behandlung des alten.

4. Kahn.

Das Uebel des Sauer- und Stichigwerdens erinnert an eine andere Krankheit, welche oft mit jener verbunden ist, nämlich an das Kahnichtwerden. Man sagt von einem Weine, der kahnicht geworden ist, eben auch: er ist angelaufen, oder: beschlägt. Beide Uebel sind nicht immer zugleich vorhanden, und nicht aller saure Wein ist kahnicht, so wie nicht aller kahnichter Wein auch sauer seyn muß.

Weiter oben ist schon erklärt worden, woher er entstehe und was er sey; ist weitläuftig dargethan, daß er besonders entstehe, wenn der Wein dem Eindringen der äußern Luft Preis gegeben ist und diese auf eine weite Oberfläche desselben wirken kann, daß er entstehe aus den wässerichten Theilen des Weines u. s. w.

Kahnichte Weine müssen von dieser sie als wie mit einer Haut überziehenden Vegetation gereinigt werden, wenn das nahe Verderben selbst nicht beschleuniget werden soll. Sie müssen gereiniget und zwar völlig gereiniget und die den Kahn veranlassende Ursache beseitiget werden. Das gänzliche Abräumen des Kahns wird noch nichts fruchten, wenn z. B. das halbvolle Faß nicht gänzlich vollgefüllt, oder die Oberfläche des Weins nicht mit feinem Baum- oder Mandelöl übergossen oder überzogen wird. (Siehe oben: Den Wein vor dem Verderben zu sichern, Num. 4.). Wenn der Kahn wegen versäumten Auffüllens entstanden ist; so muß dieses Auffüllen, nachdem der Kahn auf oben angezeigte Weise entfernt ist, besorgt werden. Eben so, wenn das Faß nicht luftdicht verspundet, oder wenn es an sich selbst nicht stark und dicht genug ist; so muß es fester zugeschlagen oder mit einem von besserm und soliderm Bau vertauscht werden. Das Letztere muß geschehen, wenn der Kahn aus dem unreinen Gebinde entstanden ist u. s. w. (Weiter unten komm wir noch auf eine hier noch nicht erwähnte Ursache.) Und wenn der Kahn abgeräumet ist vom Weine; so muß auch derselbe aus der Spundöffnung und vom Spunde entfernt werden, und dieser Spund selbst mit einem reinen Spundlappen umwickelt werden.

Und dieses alles darum, damit man nicht die nämliche Arbeit bald wieder übernehmen müsse.

Das Abräumen, wie es weiter oben beim Auffüllen beschrieben wurde, läßt sich wohl noch als Mittel gegen den Kahn dort in jenem angezeigten Falle anwenden; allein da, wo der Kahn eine sehr weite Oberfläche in einem sehr großen Fasse ziemlich dick überzogen hat, in einem solchen Falle zieht man ein großes Stück Leinewand oder eine Elle wollenes Tuch, einigemal (wohl sechs- bis achtmal) durch den Wein im Fasse und wäscht allemal den Kahn von dem Tuche mit reinem Wasser aus, worauf man auch wohl ein Maaß frisches Boraxwasser in den Wein gießen kann. (Eine Hand voll blaue Kornblumen in solchen Wein gehängt, soll auch den Kahn an sich ziehen.)

Ueberhaupt müssen Weine, die kahnicht, aber blos kahnicht und nicht zugleich auch stichicht sind, auf ein frisches Faß gebracht werden, und hier einen Zusatz von Weingeist erhalten. Auf diesem Gebinde werden sie tüchtig durchgearbeitet durch heftiges Rütteln oder durch stets Hin- und Herwälzen.

Bei einem rothen Weine nimmt man eine Schönung vor. Man nimmt nämlich das Weiße von zwanzig und einigen Eiern, welches gut geschlagen wird, rührt dann zu dem Schaume davon ein Paar Maaß Wein aus dem kanichten Fasse und vereinigt beides sorgfältig. Darauf schüttet man diese Vereinigung in den kahnichten Wein und rührt nun denselben so lange um, bis er schäumet. Nachdem er einige Zeit ruhig gelegen hat, wird er abgezogen. Es kann hier, wie schon oben erinnert wurde, das nachgeschlagen werden, was weiter oben erklärt steht unter der Rubrik: den Wein vor dem Verderben zu sichern.

5. Das Schwach- und Mattwerden (Abstehen).

Größtentheils ist der Kahn eine Anzeige davon, daß der Wein ermattet sey. Soll also die vorhin gedachte Krankheit des Kahnichtwerdens geheilt, und ihrem Wiederentstehen gründlich vorgebeugt werden; so muß

die eigentliche und zum Grunde liegende Krankheit gehoben und der Wein gestärkt werden.

Das Schwach- und Mattwerden der Weine erfolgt am leichtesten bei einem Weine, der aus Trauben gemacht ist, die frühzeitig reifen — zuletzt aber auch trotz aller Vorsicht, bei jedem Weine, wenn nämlich derselbe seinen Vorrath an Zuckerstoffe gänzlich erschöpft hat, durch dessen unmerkliche Gährung oder Zersetzung er bisher den Abgang des immer unmerklich verdunstenden Geistes ersetzte. Es beruhet nämlich darauf, daß zu viel Geist und kohlenstoffsaures Gas verflogen ist. Läßt man also diese in das Faß, oder setzt dem Weine einem Stoff zu, woraus er den Abgang an Wein wieder ersetzen kann, z. B., den zehenten Theil eines durch Frost koncentrirten Weines (siehe oben, von Erhöhung der guten Eigenschaften eines Weines Num. 3. lit. b.), oder Wasser, das man mit großen Rosinen gekocht hat (am angeführten Ort sub lit. c.) oder einen Saft aus Wein, Zucker und Gewürzen (s. künstliche Weine) oder zwei bis drei Hüte voll der besten Weinbeeren (Governo), die man von den Stielen gereiniget und auf Matten an der Sonne getrocknet hat (s. außerdem auch noch weiter oben: Most), oder läßt man den Wein auf Hefen von einem andern Weine ab, welche stärker und kräftiger sind, als seine eigenen (s. oben an mehrern Orten); so wird der matte, schwache Wein stärker und gewinnt wieder Geist. (Vergl. oben: über die Erhöhung der Vorzüge eines Weines.)

Wird ein Faß, in welchem ein Wein liegt, der ermattet, nicht recht zugespundet, oder wird es ein wenig gerüttelt, oder empfindet es Hitze; so verdirbt der Wein. Man kütte an dem ganz vollgefüllten Faß eine Röhre an,

Rozier's Röhre,

deren oberste Oeffnung mit einer in Oel getränkten und mit Luft angefüllten Blase verwahrt ist. Wird die Luft verzehrt, und fällt die Blase zusammen, wenn man sie drückt; so wird der Wein sauer werden. Dehnt sich die Blase aus, und wird sie voller; so

wird der Wein abschmeckend werden. Bleibt sie in einerlei Zustand; so bleibet der Wein wie er ist. In beiden ersten Fällen ist das Rettungsmittel, wie schon erklärt wurde, daß man solchen Weinen je eher je lieber etwas Süßes z. B. gekochten Most und dergleichen zusetzt, sie aufbrennt und in sehr tiefe Keller legt.

Da aber dieser Wein mehr als ein anderer, in Gefahr ist, sauer zu werden; so muß man das Faß, in welches man ihn herüber ziehet, zuerst mit Wasser, dann mit Franzbranntewein rein ausspühlen, oder mit Branntewein, welcher über Gewürzen gestanden hat, oder auch mit Muscatennuß oder Muscatenblüthen, welche in Branntewein eingeweicht waren, ausräuchern.

Das Abstehen des Weines verräth sich gemeiniglich durch Schimmel, mit welchem das Faß rund um beschlägt — denn, wenn der Wein abschmeckend werden will; so ist das Faß an den Fugen der Dauben immer naß und so erzeugt sich gedachter Schimmel. Eben jenes ist auch zu befürchten, wenn man den Spund fest in der Spundöffnung läßt, unten aber am Fasse ein kleines Zwickloch macht, und hieraus nun der Wein mit Gewalt herausstürzt und wie aus einem angezapften und offnen Fasse herausspringt.

Dieses Schwachwerden oder Ermatten verräth sich gewöhnlich durch eine Art Schimmel, eben der vorhin erwähnte Kahn. Ist dieser purpurroth; so ist es noch ein gutes Anzeichen. Ist er schleimig oder weiß; so hat man, selbst wenn er faul riechen sollte, noch nichts zu befürchten. Ist er aber gelb oder schwarz; so ist er ein richtiger Vorbote des gänzlichen Ermattens. Ist er zähe, so daß er sich in Faden ziehen läßt; so ist er ein gewisser Bote des Versaurens. Man nimmt daher noch ehe es weiter kommt, den Kahn hinweg und füllt das Faß mit gutem und frischen Weine auf.

Man nennt solche schwach gewordene, ermattete Weine auch wohl abgestandene. (Doch ist das Wort: der Weine stehet ab, in jedem Weinlande, wo es noch vorkommt, von verschiedener Bedeutung.) Dergleichen abgestandene Weine kurirt man gewöhnlich durch das Verjüngen, d. h. dadurch, daß man den achten Theil guten, hellen Wein vom vorigen Jahre darunter mischt, oder mit Most zu gleichen Theilen

nochmals fermentiren läßt, wie vorhin schon unter mehrern Vorschlägen angegeben wurde. Das Letzter kann auch geschehen, wenn es eben die Zeitumstände erlauben, mit den blosen Trestern. Man bringt nämlich den Wein in der Weinlese auf gute Trestern, welche nur einigen Druck auf der Presse erhalten haben, stößt die Trestern täglich viermal hinunter, läßt aber den Wein nicht länger, als Tag und Nacht vollkommen gähren.

6. Geschmack und Geruch.

Es ist schon oben erinnert worden, daß das Gebinde einen außerordentlichen Einfluß habe auf den Wein, der in dasselbe eingeschlossen liegt. Es ist dieses auch ganz natürlich. So wie sich der Mensch, das Thier, die Pflanze in einem gewissen Lande, unter einem besondern Himmelsstriche ab- und anartet; so noch mehr der Wein, der gewissermaßen noch mehr gezwungen ist, die subjektiven Eigenheiten des Fasses sich anzueignen, so weit dieses für ihn möglich ist.

A) Geschmack. Wenn der Wein in einem Fasse liegt, dessen Holz verdorben, faul und wurmstichig ist; oder wenn der Wein auf Fässer gefüllt wurde, worin die Hefen auftrockneten, oder worauf ein saurer und verdorbener Wein gelegen hatte, oder die moderig werden mußten, weil sie als ausgeleerte nicht gut aufbewahret wurden, und deren moderiger Geruch unvertilgbar bei ihnen einheimisch werden mußte (s. oben Weinpflege, Vorerinnerungen die Vorbereitung der Fässer betreffend sub lit. c. den Buchstaben c) Lenormands Weise, ganz modriggewordene Fässer wieder herzustellen); so ist es eine nothwendige Folge, daß der Wein gleichfalls die verderbte Eigenschaft des Fasses annahm, wie er die gute aufnimmt, die wir dem Fasse z. B. durch geistige Einschläge oder auch durch Schwefel geben. Eben darum gelten ja auch die Glasflaschen für die Weinpflege so viel, weil diese wenigstens keinen Stoff haben, den der Wein in sich aufnehmen kann. Woher kommt es denn, daß die cyprischen Weine einen Pechgeruch haben? Warum füllen denn die Franzosen in einer gewissen Gegend

ihre Weine auf fichtene Gebinde? — Doch wozu eine Erklärung, wo keine nöthig ist?

1) Das Ablassen von dem verdorbenen Fasse ist das erste Mittel. Man bringt den Wein auf ein frisches, gut zubereitetes Gebinde. Da aber doch der Faßgeschmack mit dem Weine in das andere Gebinde übergetragen wird; so suchen manche noch durch Anwendung des folgenden Mittels die Kur zu vollenden. Entweder sie nehmen eine Hand voll Salbei und eben so viel Hopfen, spalten eine große Galgantwurzel und hängen dieses in ein Säckchen gebunden einige Tage lang in den Wein; oder bringen Spähne von Weinrebenholz, Wachholderbeeren, Isop und dergl. a. m. eingebunden in das Faß.

2) Diese Kräuterkur ist nach manchen noch auf eine dritte Art eingerichtet. Sie nehmen auf vier Maaß Wein Ein Pfund Honig, eine Hand voll trockne und gut gehaltene Hollunderblüthen und zwei Loth gestoßene Violwurzel. Dieses Alles wird auf gelindem Feuer bis zur Hälfte eingedickt. Wenn es erkaltet ist; so wird es durch eiu Tuch abgeseihet, in das Faß eingebracht und mit dem Weine wohl durchgearbeitet Auf Ein Oxhoft Wein setzen sie noch Ein Pfund Weingeist zu. So lassen sie dann den Wein ruhen und sich klären, worauf er dann abgezogen wird.

Bei Franzweinen hat man dieses auch mit folgender Abänderung angewendet, wodurch zugleich dem Wein eine Erhöhung seiner Kraft und Güte gegeben wird. Honig und Wein, von jenem wird nur halb so viel, als von diesem, genommen, werden auf einem gelinden Feuer bis auf ein Dritttheil eingekocht. Das Abschäumen ist schon mit gerechnet. Dieses Gemisch läßt man erkalten in einem andern Geschirr. Von diesem werden nun auf Ein Oxhoft Wein, vier Berliner Maaß, in das Gebinde zu dem Weine gebracht, welcher verbessert werden soll. Diesen peitscht man nun gut herum, läßt ihn nun gegen sechs Tage ruhig liegen. Zuletzt kann man auch noch Senf-Körner hinzuthun u. s. w.

Auch giebt man den weißen Weinen nachstehende Infusion: Man zerstößt saftige große Rosinen in einem Mörser, läßt einige Pfund davon in zwölf bis funf-

zehen Quart Wein infundiren, und selbet diesen dann nach vier und zwanzig Stunden durch ein Tuch ab. Hat man den verdorbenen Wein auf ein frisch eingebranntes Faß gebracht; so giebt man ihm jene bereitete Flüssigkeit noch zu.

3) Mallaga-Wein kommt man mit einer Emulsion zu Hülfe. Man schälet z. B. vier Pfund süße Mandeln, welche mit Rheinwein zu einer Emulsion gemacht werden und der man die Dottern und das Weiße von zwölf Eiern nebst einer Hand voll Salz noch zusetzt. Alles wird stark unter einander gepeitscht, und dann als eine Schöne angewendet.

4) Bei rothem Weine hat man auf ein Faß aus zwei Unzen Schwefel und einem Lothe gewürztem Kalmus, Schwefelschnitte gemacht und damit das Gebinde eingebrannt, auf welches der übelschmeckende Wein übergezogen werden sollte. Dem übergefüllten Weine wird ein Quartier kräftiges Rosenwasser zugesetzt und zwar durch starkes Hin- und Herwälzen des verspundeten Fasses ihm auf das Innigste zugemischt.

5) Noch vorhin wurde auf das Verfahren verwiesen, welches Lenormand beobachtete, um ein moderiges und gänzlich verdorbenes Faß wieder herzustellen und brauchbar zu machen. Wenn er dieses Mittel bekannt macht; so setzt er noch dazu, daß dasselbe auch selbst moderig-schmeckender Wein verbessere. Man darf nur den moderig-schmeckenden Wein auf ein Gebinde schlagen, das auf die angezeigte Weise mit Kuhmist u. s. w. gereiniget worden ist.

6) Ein geprüftes Mittel, dem Weine den Faßgeschmack zu benehmen, soll dieses seyn, das hier noch zum Schlusse stehen mag, obgleich das Lenormand'sche schon mitgetheilet ist: man nimmt auf ein Fuder Wein (Würzburgen Maaß) zwei Loth bittere Mandeln, stößt diese mit etwas Wein, um das Oelichtwerden zu verhindern, zu einer breiartigen Masse und mischet zwei Loth Cascarillrinde (?!) eben so viel Süßholz, eben so viel Sassafraßholz und halb so viel Zimmetrinde, alles geschnitten und gröblich zerstoßen, unter einander. Hierauf bringt man dieses Gemisch in das Faß zur oben angegebenen Quantität Wein und rührt, so viel als thunlich ist, alles mit einem Stabe wohl um. In

dem darauf folgenden Zeitraum von vierzehn Tagen wird der Wein noch einige mal umgerührt. Nun läßt man ihn noch vier bis sechs Wochen ganz ruhig liegen und zapft dann denselben in ein anderes Faß ab und zwar, damit der Wein von jenen Dingen rein geschieden werde, durch ein wollenes Seihetuch. — Reichhaltig und bunt genug ist dieses Mittel und noch überdieß auch überladen mit Gewürz. Ein Zeichen, daß es in der Küche der Wein-Schmierer bereitet wurde.

Geschmack und Geruch sind verwandt. Ein Wein, der einem gewissen Geschmack vom Fasse angenommen hat, hat auch seinen Geruch verändert und einen angenommen, welcher jenem Geschmacke gleich ist. Daher sind gern die im Geschmack verdorbene Weine auch

B) dem Geruche nach krank. Und wenn auch mancher Geschmack sich nicht durch einen ähnlichen Geruch offenbaret; so giebt es freilich auch Gerüche, welche sich nicht durch einen ähnlichen Geschmack der Zunge ankündigen. Allein hier dürfte wohl die subjektive Beschaffenheit der Sinneswerkzeuge den objektiven Mangel veranlassen, und wir dürfen immer sagen: die am Geschmack verderbten Weine sind zugleich am Geruch verdorben — und die im Geschmack verbesserten Weine haben zugleich eine Verbesserung des Geruchs erhalten — die oben angegebenen Mittel, den verdorbenen Geschmack zu verbessern, gelten auch als Mittel, den verdorbenen Geruch zu heilen; dieses dürften wir wohl immer auch sagen.

Die zuletzt noch mit angeführte Emulsion und Schöne für den Mallaga wird auch mit Erfolg angewendet, um den unangenehmen Geruch desselben zu verbessern.

Ferner, die unter No. 2. angezeigte Schöne für die weißen und Franzweine, wird auch zum Entfernen eines fehlerhaften Geruchs mit Vortheil gebraucht u. s. w. Und so werden die Mittel, welche den Geruch verbessern, auch umgekehrt angewendet werden können, um den Geschmack eines Weins angenehmer zu machen.

Mit angezündetem fettem Tannenholze, das man brennend in das Faß gethan hat, will man sogar stinkendem Weine den bösen Geruch — also auch den

übeln

übeln Geschmack genommen haben. — Eben so durch hineingeworfenen gestoßenen Weinstein. — Auch durch hineingehängte Benediktenwurzel und Salbei — oder durch Nelken, Benediktenwurzel u. dergl. Doch, dieses gehört zu den Kräuterkuren, von welchen vorhin auch einige angegeben wurden und keine Empfehlung verdienen, besonders wenn Hollunderblüthen ihre betäubende Kraft, und Gewürze ihren Reiz dem Weine mittheilen. Durch alle dergleichen Kräuterkuren wird das Uebel nur maskirt, aber nicht gehoben.

Es ist weiter oben erklärt worden, woher der sogenannte Faßgeruch (goût de fut) seinen Ursprung habe, wie demselben vorgebeugt werden könne. Zugleich ist dabei auch mehr als ein Mittel angegeben worden, wie man denselben, wenn er vorhanden sey, gründlich vernichten könne. Es ist am angezeigten Orte nicht nur erklärt worden, wie man einem Gefäße den Faßgeruch nehmen, sondern auch, wie man einen damit behafteten Wein davon befreien könne. Es sey also hier auf dort hin verwiesen, nämlich dort auf jenes Kapitel, wo von der Zubereitung neuer Gefäße und überhaupt der Kellergeräthschaften die Rede war.

7. Farbe.

Es ist nun einmal der Glaube an die Farbe unter manchen Weintrinkern, und darum hat nun der Weinkellermeister und der Weinhändler eine Sorge mehr, wenn sich ein rother Wein entfärbt. Es ist zwar auch wahr, daß der rothe Wein eine eigene Natur und vor einem weißen Weine manche Eigenschaften zum Voraus hat, was sich aus der oben mitgetheilten Bereitungsart erklärt und der Arzt bestätiget, wenn er einem Genesenden rothen Wein zu trinken vorschreibet. Allein, wenn man bedenkt, daß der rothe Weine seine Farbe mit der Zeit so schon verlieret und die Krankheit des Entfärbens nicht selten ist; daß ferner aus obgedachtem Grunde Weinhändler und Weinkellermeister darauf sinnen, durch allerlei verwerfliche Mittel einem farbigen Weine zu Hülfe zu kommen, also dem Weine eine ganz andere Natur zu geben; so sollten doch die meisten

Verehrer des rothen Weines von ihrem Vorurtheil zurück kommen, und dem Weinhändler eine Sorge abnehmen, die oft für ihn nicht geringe ist. Und dazu könnten die Weinhändler und Weinkellermeister sehr viel beitragen, wenn sie aufhörten, Wein zu färben und mit gefärbten Weinen zu handeln. Freilich sollten Schriften, welche über die Weinpflege Unterricht ertheilen, hier den Anfang machen und keine Mittel angeben, wie einem Weine, der seine Farbe verliert, dieselbe könne wieder verschafft werden. Aber jene Kunst würde, wenn sie öffentlich d. h. in Schriften vernachlässigt ist, sich durch Tradition erhalten, im Finstern schleichen und so noch nachtheiliger wirken, als sie wirken wird, wenn man, aus Büchern berathen, nun zufrieden sich weniger, um das Verfahren anderer kümmert. Eben darum soll auch hier etwas Weniges über die Weinpflege der rothen Weine und zwar rücksichtlich ihrer Farbe mitgetheilt werden — und bei dieser Gelegenheit auch rücksichtlich

A) der weißen Weine.

a) Es ist gewöhnlich daß die weißen Weine mit den Jahren

dunkler werden;

man sagt dann von ihnen, sie würden rostig. Diesen Fehler verbessert man auf verschiedene Weise.

a) Weiße Franzweine, die rostig geworden sind oder eine braune Farbe bekommen haben, verbessert man durch Alabaster-Pulver, das man in den Wein schüttet. Man peitschet den Wein gut durch, und damit dieses auch angehen könne, so ziehet man eine Quantität erst ab, um so einen leeren Raum im Fasse zu gewinnen.

b) Besser ist, man kommt den rostig gewordenen Weinen durch Schönen und Abstechen zu Hülfe.

b) Es ist aber auch der Fall, daß die meisten Weine von ihrer Farbe verlieren und

blässer, mattfarbiger

werden. Auch hier hat man allerlei Mittel; als:

a) Dem Rheinweine wieder Farbe zu geben, digerirt man die Spitzen von den Zweigen des schwarzen Johannisbeerstrauches in Rheinweine und giebt dann diesen Saft dem blässer gewordenen Weine. — Andre nehmen auch für diesen Zweck die reifen Beeren von diesem Strauche. Scharleikraut giebt wohl dem Weine noch außerdem einen angenehmen Geruch u. s. w. allein das Kraut selbst ist der Gesundheit unzuträglich.

Es ist mit diesem Mittel wie mit dem Eichenholze, das man, noch ehe es seine Lohe verloren hat, in den Wein legt. Die Farbe wird wohl dem Weine verbessert, dagegen aber sein angenehmer Geschmack genommen, und er selbst der Gesundheit nachtheilig gemacht.

b) Am unschädlichsten und kürzesten wirkt man durch gerösteten oder gebrannten Zucker, welches Mittel man gewöhnlich anwendet, um jungen Weinen ein altes Ansehn zu verschaffen — denn, wie vorhin erst noch bemerkt wurde, der weiße Wein nimmt mit den Jahren eine dunklere Farbe an.

B. rothe Weine.

Daß die rothen Weine, so wohl die so genannten Schieler, Bleichert und Clairet-Weine, als auch die dunkel-rothen und gedeckten Sorten, wie Pontak, Vineras, Alikant, Herrmitage u. a. m. ihre färbenden Theile nach und nach absetzen; ist schon bemerkt. Diesem Uebel hilft man durch das Zusetzen der Farbe ab. Es ist aber auch der Fall, daß sich die Farbe gewissermaßen vermehrt, gedeckter und stärker wird und also die rothen Weine braun werden. Man kömmt ihnen in diesem Falle durch Schönen zu Hülfe.

a) braun gewordene

a) Mallaga- und andere spanischen Weine, welche ihre Farbe verloren haben und braun geworden sind, bringt man durch Schönen zurecht. Z. B. so schönt man sie mit einer Mischung oder einer Lake folgender Art: Salpeter vier Unzen, eben so viel florentiner Violwurzel, und von acht Eiern das Eiweiß, woraus eine Lake gemacht wird, die nun als Schöne dient.

b) Bleichert, Clairet- oder hellrothen Wein, der braun und trübe geworden ist, schönet man gern mit folgender Mischung: Für eine Menge von einer Bouteille Regenwasser, werden acht Eier mit einer Hand voll Salz im erstgedachten Wasser geschlagen, und wenn es darauf ungefähr sechs Stunden ruhig gestanden hat, wird es in den Wein geschüttet, den man darauf heftig durcharbeitet.

b) blaßgewordene, entfärbte.

a) Am häufigsten färbt man diese mit unschädlichen Pigmenten, mit dem Safte von Kermesbeeren, Heidelbeeren, Hollunderbeeren, Maulbeeren oder schwarzen Kirschen, besonders den Wald- oder sogenannten Vogelkirschen. (Vergl. oben: Obst- und künstliche Weine.)

b) Das beste, unschädlichste und wirksamste Mittel ist, den entfärbten Wein auf die Hefen von neuem rothen Weine zu ziehen oder: mit einer gedeckten Sorte, als mit Cahors- oder Alicantwein u. a. gut zu vermischen. Dieses Letztere geschieht besonders, wenn der rothe Wein, welcher seine Farbe verändert hat, von zarter Art ist. Bei Anwendung dieses Vorschlags hat man aber auch dahin zu sehn, daß der Wein, welchen man als Farbe gebraucht, einen angenehmen Geschmack habe, durchaus nicht herbe sey.

Folgender Versuch, wenn er auch nicht zeigt, wie man einem entfärbten Wein zu seiner Farbe wieder verhelfen könne, mag hier bei dieser Gelegenheit noch mitgetheilt werden, weil er ähnliche Versuche weiter veranlassen und zu mancher Entdeckung führen kann. Ein gewisser aufmerksamer Weinwärter erhielt einen guten rothen Wein von Neccarrems, welcher in ein von Burgunderwein kurz vorher ausgeleertes Feuillet gefüllt wurde, und doch verlor er bald darauf seine Farbe fast gänzlich, wurde blässer als der Hünninger sogenannter Bleichert. Da er also weder statt rothen, noch weißen Weines konnte gebraucht werden; so wurde versucht, ob nicht Quittenwein daraus gemacht werden könnte. Deswegen wurden nun Quitten geschält, und in dünne Scheibchen geschnitten, und diese in ziemlicher Menge in das Fäßchen zu jenem entfärbten Weine ge-

than. Als nach einiger Zeit dieser Wein probirt wurde, so fand man die noch übrige ganz blaß rothe Farbe fast gänzlich absorbirt, und nachdem dieser Wein auf Bouteillen gefüllt und gut verstopft worden war, hat er aufs neue zu fermentiren angefangen, so daß er als ein guter junger Champagner Wein brausete. Außerdem, daß er rücksichtlich des Schäumens dem Champagner glich, hatte er noch einen herrlichen Quittengeschmack und eine Farbe, wie der sogenannte Oeil de perdrix oder rother Champagner.

Diese Erfahrung kann Veranlassung geben, daß man auch weiße Weine durch Quitten, Pomeranzen und dergleichen Früchten in Gährung bringen, und also allerlei wohlschmeckende, ja, sogar eine Art von Champagnerwein bereiten könne.

II. Unnatürliche und künstliche Krankheiten.

Was ist eine unnatürliche Krankheit des Weins?

Wenn wir von Krankheiten des Weins reden; so ist dabei eine Vergleichung des Weines mit dem menschlichen Körper vorausgesetzt oder geschehen. Den menschlichen Körper nennen wir krank, sobald irgend eine seiner bekannten Funktionen aufhört oder nur nachtheilig verändert ist. Er kann äußerlich gesund scheinen; aber in seinen Säften ist ein Gemisch, das ihm fremd ist und auf gedachte Funktionen einen vielleicht lange Zeit stillen Einfluß hat. Er ist nur dann gesund (Gesundheit im gewöhnlichen Sinn genommen; denn vollkommene Harmonie und bleibende Einheit und Einigkeit, Gesund im engern Sinn des Worts, ist blos eine Idee), wenn ihm nichts Fremdartiges eingemischt ist, und über das er nicht Herr werden kann. Er gilt aber für krank, nicht blos, wenn er ein schleichendes Gift birgt, sondern auch, wenn er etwas aufgenommen hat, oder ihm etwas gegeben ist, das er nicht bezwingen und auswerfen kann. — Diesem nach, wenn wir bildlich vom Weine als einem gesunden und

kranken sprechen, müssen wir wohl den Wein nur für einen gesunden erklären, der nur die Grundbestandtheile des Weines in sich vereiniget und diese in der besten Harmonie unterhält; müssen aber jenen schon für krank gelten lassen, welcher fremde, dem Weine nicht zumischbare und unzuvereinigende Theile in sich aufgenommen hat — auch schon den, welcher mit ihm wohl verein- und auflösbare Theile enthält, die aber doch (angenommen, daß der Wein, wie oben erklärt wurde, blos aus vier Grundbestandtheilen bestehe, andere nehmen deren fünfe an) als ein fünfter und sechster zu betrachten sind, wodurch der Wein an sich aus seiner Klasse herausgehoben und in eine andere versetzt wird, folglich nicht als Wein gilt, oder als ein unvollkommener angesehen werden muß.

Um den vollendeten Wein zu erhalten und ihm Dauer zu geben, wird, wie weiter oben schon erinnert wurde, mancherlei mit ihm vorgenommen und ihm vielerlei zugesetzt. Mancher Zusatz dürfte gewissermaßen zu billigen seyn, als z. B. der Zusatz von Zucker, um dem Mangel an Zuckerstoff abzuhelfen. Dieser Zusatz kann nun der vom Zuckerrohr, oder der aus Rosinen oder auch der vom Honig seyn. Eben so kann es ein zu entschuldigender Zusatz heißen, der von Weinstein, Weingeist u. dergl. Durch diese erhält der Wein keine fünfte und sechste, ihm und seiner ganzen Wesenheit fremde und neue Eigenschaft. Allein durch das Auf- und Einbrennen wird dem Weine etwas mitgetheilt, was ihm von Natur nicht angehört, sey es nun der Reiz des Gewürzes oder des Schwefels. Demnach hieße ein aufgebrennter Wein ein kranker und seine Krankheit wäre eine unnatürliche d. h. zu dieser Eigenschaft würde er ohne Kunst und durch sich selbst nicht gelangt seyn. Allein auch ein Wein, der aus seinen Verhältnissen geworfen ist, durch erstgenannte Zusätze, als durch Weingeist, durch Honig, muß als ein unnatürlich-kranker gelten, sobald, wie angenommen ist, ein Mißverhältniß und ein unnatürlicher Zustand durch jene herbeigeführt wurde.

Denkt man nun sogar noch an die, welche man als von einer Krankheit geheilte betrachten sollte; so müssen diese überhaupt als unnatürlich-kranken gelten.

Denn, wenn man z. B. einen stichigen Wein durch Erden entsäuert und kurirt hätte; so hat er selbst jetzt einen erdigen neuen Zusatz, als einen Bestandtheil und noch überdies fremden Bestandtheil mehr, nächst dem daß das gestörte Verhältniß seiner Grundbestandtheile nicht wieder ausgeglichen worden ist.

Diese Bemerkung führt an die Grenze oder über dieselbe in das Gebiet der verfälschten Weine, welchen nun ein besonderes Kapitel eingeräumt werden soll, da ihre unnatürliche Beschaffenheit, hier Krankheit genannt, einen besondern Charakter behauptet. Um also diese letztern von jenen zu scheiden, so mögen hier nur wenige unter dem vierten Titel der unnatürlichkranken aufgeführt werden. Und zwar blos diejenigen unter den verfälschten, welche noch eine Kur annehmen und sich gewissermaßen heilen lassen.

1. Geschwefelte Weine.

Das Schwefeln des Weines wird unternommen, indem man brennenden Schwefel in die leeren Fässer hält u. s. w. Dieses ist weiter oben erklärt. Die Säure des Schwefels macht sich bei dieser Verrichtung los, hängt sich an die Seiten der Fässer u. s. w. und verwahrt solche vor Fäulniß und Schimmel, und es ist dieses ein nothwendiges Verfahren, denn der Wein wird dadurch vor dem Kahn geschützt u. s. w. Alles ist weiter oben erklärt.

Wenn die gehörige Quantität Schwefel genommen wird; so erwächst dadurch kein Nachtheil für die Gesundheit dessen, welcher dergleichen mit Schwefel imprägnirten Wein trinkt. Allein nicht selten wird dem Guten zu viel gethan, und Uebermaaß ist dem menschlichen Körper schädlich. Schon der Schwefel allein, wenn er in zu reichlicher Masse verwendet worden ist, gilt als Etwas, das die Gesundheit des Trinkers zu Grunde richtet; schlimmer noch ist es, wenn der Schwefel einen Zusatz von Wißmuth hat, und die Schwefellappen noch mit gepürverten Wißmuth überstreuet oder bestrichen worden sind; oder, was eben so das Nachtheilige des Schwefels vermehrt, wenn er noch einen starken Zusatz von Gewürz erhalten hat. —

Auf ein Fuder Wein darf kaum ein wenig mehr, als Ein Loth Schwefel gerechnet werden. Daraus ergiebt sich leicht, welchen Wein man überschwefelt nennen müsse.

Doch wäre noch besser und rathsamer, wenn anstatt des angezündeten mineralischen Schwefels recht starke Vitriolsäure oder koncentrirte Schwefelsäure genommen würde; da eine geringe Menge Vitriolöl zu einer ziemlich großen Quantität Wein gethan, gänzlich eben denselben Nutzen, wie der Schwefeldampf, leistet, so, daß der Wein nicht nur lange erhalten wird, sondern auch ein trüber und kahnicht werdender Wein die Klarheit wieder bekannt. Die Gesundheit leidet durch diesen Zusatz nicht den geringsten Schaden, daher diese Art die Weine zu erhalten von Hummel (in seinem Traktat de arthritide tartarea et scorbutica pag. 42.) mit verdientem Lobe belegt wird. Er spricht (nach einer Uebersetzung) „Daß schon seit vielen Jahrhunderten die Gewohnheit gewesen ist, um die Weine „vor dem weiter Gähren und vor dem Abstehen zu „sichern, sich der Säure des angebrennten Schwefels „zu bedienen, ist eine allbekannte Sache. Wenn an „dessen Stelle etwas Vitriolöl d. h. koncentrirte „Schwefelsäure mit dem Weine wohl vermischt „wird; so wird nicht nur eben das ausgerichtet, sondern die Weine bleiben auch zugleich von dem unangenehmen Geruche und den Kopf einnehmenden „Dunste, welche der angezündete Schwefel hineinbringt, „befreiet. Auf diese Art werden abstehende Weine „durch dessen Zumischung sogleich hergestellt, ja selbst „der Essig wird dadurch geschützt, daß er nicht kahnicht werde, und auch die süßen Weine, die man gewohnt ist in Holland vor der Gährung zu sichern, „und so zu trinken, werden durch keinen andern Handgriff besser in dem verlangten Zustande erhalten, als „wenn ihnen Vitriolsäure beigemischt wird, welche „nicht nur ihre Süßigkeit erhält, sondern auch vermehrt und die Weine edler macht u. s. w.“

Doch wieder zurück zur Sache. Aller Schwefel, der in das Röthliche fällt, ist mit Arsenikthellchen vermengt, folglich mit diesem Schwefeln heißt nichts anders, als Vergiften. Ferner: ein Faß, das zu Zapfen

geht und zwar langsam geht, mehrmals zu schwefeln, wie oben vorgeschlagen ist, kann nicht anders, als für höchst gefährlich für die Gesundheit der Genießenden erklärt werden.

Einen solchen verderbten Wein sucht man wieder herzustellen und von seinem übermäßigen Schwefel zu befreien durch frische Hühnereier, die man in das Faß hängt.

Außerdem läßt man auch einen Wein, welcher in einem überschwefelten Gebinde aufbehalten wird, lange genug liegen, damit der Schwefel nach geschehener Präcipitation hinreichend verfliegen könne.

Weiter unten werden die Mittel angegeben, durch welche man diesen Fehler des Weines entdecken kann. S. Weinproben.

2. Gekalkte Weine.

Die Säure wird tadelhaft genug, von manchen durch Kalk zu tilgen gesucht, oder auch nur durch verdünntes Kalkwasser. Sowohl die grobe Erde des Kalks, als die feine salzige desselben ist schädlich.

Hier soll eigentlich der Ort noch nicht seyn, die Mittel aufzuführen, durch welche es sich offenbaret, daß ein Wein durch Kalk von seiner Säure befreiet und mit Kalktheilen angeschwängert sey. Dieses folgt weiter unten in einem besondern Kapitel der Weinproben. Allein folgendes Entdeckungsmittel ist zugleich das Reinigungsmittel, und darum mag es hier mitgetheilt werden.

Zwölf Loth fein gestoßener Zucker und ein Quentchen gemeines Salz werden unter einander gemengt, und dann mit einem Nösel reinem Weine in einer eisernen Pfanne aufgelöset und zwar über der gelinden Wärme einer Kohlenpfanne. Ist die Auflösung geschehen; so wird derselben ein Loth von dem ostindischen Balsam de Copaiva, welcher aber auch vorher besonders in Weingeist aufgelöset worden ist, hinzugethan. Unter stetem Umrühren sucht man dieses auf gedachtem Kohlenfeuer zu vereinigen. Dieses Umrühren auf dem Kohlenfeuer wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Masse schwarzbraun wird, worauf man solche abnimmt

und mit etwas reinem Wasser verdünnt. Wenn nun von diesem auf beschriebene Weise verfertigten Liquor etwas zu kalkichtem Weine gegossen wird; so werden beide Flüssigkeiten mit einander schäumen und hernach der Kalk oben schwimmen.

Will man nun kalkichten Wein reinigen; so wendet man diesen Liquor an. Auf Einen Eimer dergleichen Wein nimmt man mehr nicht als drei Eßlöffel voll und gießt dieses in den gekalkten Wein. In vier bis fünf Tagen wird der Wein den Kalk aus dem Fasse oben herausstoßen. Man muß aber daß Spundloch zu machen, doch so, daß eine Oeffnung von der Stärke eines Fingers bleibe, damit durch diese der Kalk von dem schäumenden Weine herausgeworfen werden könne.— Freilich wird durch diese Operation der Wein eben nicht verbessert, wie man zu sagen pfleget, aber doch rein und von seinen Kalktheilen befreiet.

3. Durch Honig oder Zucker versüßte Weine.

Da diese Mischung gar nicht schädlich ist, so braucht man hier darum gar kein Wort zu verlieren, denn man hat es gar nicht nöthig sie zu reinigen. Drum mag hier nur das Probemittel stehen, das weiter unten sich neben mehreren finden wird: Eine vollgefüllte Flasche von diesem versüßten Weine verschließt man bloß durch vorgehaltenen Daumen, und stürzt sie so um, bringt sie in dieser verkehrten Lage in Wasser, in welches man sie nur so weit untertauchen mag, als die Hälfte des Halses beträgt. Indem sie so untergetaucht ist, ziehet man den Daumen von ihrer Oeffnung und alles, was nun schwerer ist, als das Wasser, wie eben Honig und Zucker, wird sich zu Boden setzen, also aus dem Weine in das Wasser hinabsinken.

So ließe sich auch angeben, wie man durch Weingeist gestärkte Weine u. a. m. rein darstellte; allein, da man sie nicht zu reinigen brauchet, so sind die Reinigungsweisen hier am unrechten Orte.

4. Durch alkalische Feuchtigkeiten schwarz gewordene Weine

werden verbessert, und man giebt ihnen ihre natürliche Farbe und Durchsichtigkeit wieder durch die Vitriolsäure, oder concentrirte Schwefelsäure.

5. Durch Wasser geschwächte Weine.

Um das Volumen zu vergrößern erlaubt es bisweilen die Betrugs-Rechnung, daß man nicht nur Cyder und leichten Apfelwein hinzusetzt, sondern wohl gar Wasser. Freilich geschieht dieses am meisten bei Most, der verkauft werden soll; doch aber auch bei Wein. Das Wasser macht bald genug den Wein zu einem kranken und es ist nothwendig, daß man diesen Betrug bald erkenne. Wie? darauf wird weiter unten in dem Abschnitte: Weinverfälschen — und zwar: Weinproben s. Wasser — die Erklärung stehen. Hier soll angegeben werden, wie man einem durch Wasser geschwächten Wein wieder aufhelfen, und von seinem Uebel befreien könne.

Ein Versuch im Kleinen ist: Man gießet z. B. in ein Glas Wasser und Wein unter einander gemischt; tunket ein wollenes Band in das Wasser, daß es durch und durch naß werde, läßt es mit dem einen Ende in das Gemisch in das Glas hängen und das andere Ende unmittelbar aus dem Glase in ein neben stehendes Geschirr. Jetzt wird man sehen, wie der Wein (das Gemisch) im Glase abnimmt und die Feuchtigkeit im andern Geschirre zunimmt. Was übergegangen ist, ist das Wasser. — Dieses läßt sich leicht im Großen nachahmen.

Oder man feuchtet einen Schwamm mit Oel gut an, steckt diesen vor das Spundloch und kehret das Faß fast um; so dringt das Wasser heraus, und sondert sich vom Weine ab.

V.

Das Weinverfälschen

Warum und wozu noch darüber ein Wort?

Die bisher erklärten Krankheiten der Weine haben eine heillose Kunst veranlaßt. Nämlich um einen verdorbenen Wein — zu verbessern? nein — um ihn brauchbar zu machen? nein — bloß um ihn an den Mann zu bringen, wird derselbe verfälscht. Aus einer Waare, die nicht den Werth des Essigs hat, bereitet man Gift für Weinpreis, und macht so sich selbst zu einem doppelten Bösewicht. Nicht genug, daß man einen bedeutenden Betrug und Diebstahl begehet; man ist auch noch so unmenschlich, dem, welcher Genuß des Lebens suchet, einen frühen Tod zu bereiten und das ihm verkürzte Leben noch recht zu erschweren. Der Raubmörder ist ein Gegenstand des Schreckens; was ist aber der, welcher dem von ihm Beraubten noch einen allmählichen qualvollen Tod bereitet? — Der, welchem für einen, wahrlich lumpigen Gewinn schon ein Menschenleben feil ist und ohne Bedenken in der Nähe und in der weiten Ferne eine zahllose Menge siech und krank macht, und diesen das frohe Lied gesellschaftlicher Freude in seufzenden Schwanengesang verkehrt! — Kaum sollte man es glauben, daß irgend ein Mensch einer solchen Abscheulichkeit fähig wäre — und doch ist es. Wie mag das möglich seyn? Zur Ehre der Menschheit muß man es annehmen: jene Unholden messen wahrscheinlich das ganze Unheil nach der Erscheinung, die sie bei dem Gebrauche einer geringern Menge ihres Giftes sehen, und glauben an keinen Mord, weil die Vorstellung von einem schleichenden Gifte ihnen zu hoch ist; weil ihr Begriff von Gift sich vielleicht nur

auf ein Einziges einschränkt, von welche sie noch überdies in dem Wahne stehn, daß es seine Wirksamkeit verliere, so bald es nicht in einer starken Dosis in den menschlichen Körper gelange — auch daß es seiner tödtlichen und zerstörenden Eigenschaft beraubet werde, wenn es täglich und nach und nach genossen würde.

Dächten doch nur solche verblendete Unmenschen den einzigen Fall, daß der Wein als das, was er ist, als Arzenei, gebraucht werden solle, um ein Menschenleben zu retten — den einzigen Fall, daß der, welcher von einer schweren Krankheit geneset und voll tausend schöner Hoffnungen das Leben von neuem beginnt und die einem schweren Kampf der Natur aufgeopferten Summen aller Kraft wieder erhöhen und vermehren will; dächten doch nur jene Unholden diesen einzigen Fall — sollten sie wohl noch so verblendet seyn, lieber Giftmischer zu werden, als den Schaden von einem umgeschlagenen Weine zu tragen. Sollten sie wohl leichtsinnig jede aus einer verdächtigen Weinfabrik überschickte Sorte ungeprüft annehmen und ein Gift verbreiten helfen? Sollten sie wohl eine verdächtige und betrügerisch erfundene Weinhandlung mit fortgesetzten Aufträgen beehren, eben weil diese den Wein für einen geringen — aber als Gift gerechnet, nur ungeheuer theuern Preis vertreibet? Sollte nicht ein Handelshaus, welches nicht aufrichtig oder sorgsam und vorsichtig seine Geschäfte betreibet, eben so signalisirt werden, wie eine falsche Münze?

Eben dafür, nämlich für letzt gedachte Zwecke, soll hier über die Weinverfälschung ein Wort stehen; — keineswegs aber, um den Weinhändler die Giftmischerei zu lehren; keineswegs um die heillose Kunst und ihre Recepte zu erhalten. Jeder Weinhändler soll hier auf die verschiedene Weise der Weinverfälschung aufmerksam und mit den Mitteln, sie zu entdecken, bekannt gemacht werden, damit er im Stande sey, ein aufrichtiges und gewissenhaftes Handelshaus von einer Giftbrauerei zu unterscheiden — damit er, als die einzige Person, welche das ausrichten kann und deren Beruf vorzüglich es ist — die Betrüger und reichen Mörder öffentlich bekannt zu machen vermöge.

Diesem=

Diesem nach zerfällt dieser Abschnitt in folgende zwei Kapitel, nämlich:

a) die Weinverfälschung; Erklärung der Anwendung aller gewöhnlichen Betrugsmittel;

b) die Weinprobe; Erklärung der Mittel, den Wein zu prüfen und die Verfälschung zu entdecken.

I. Die Weinverfälschungsmittel.

Die Mängel und Gebrechen, welche der Wein bei vernachlässigter Pflege oder durch irgend einen Umfall, oder auch durch sich selbst erleidet, nehmen ihm den Werth, welchen er ohne diese Fehler haben würde. Um den dadurch bewirkten Schaden sich erträglich zu machen, wendet der Weinkellermeister oder Weinhändler allerlei Mittel an, um das Uebel zu heben, oder zu verbergen, und so geschieht es wohl gar, daß ein Teufel durch den andern ausgetrieben wird, daß man eine böse Eigenschaft dem Weine nimmt — und das nicht allemal — und ihm eine noch schlimmere giebt.

Um diese mancherlei bösen Mittel kennen zu lernen, wird es am gerathensten seyn, wenn man sie nach dem Zwecke aufführt, welchen man durch sie zu erreichen strebt; also nach den Mängeln und Gebrechen, die man durch sie heben oder eigentlich verkappen will.

1. Unhaltbarkeit.

Daß mancher Wein keines hohen Alters fähig sey, ja, daß der Wein, sich selbst überlassen, von der Weingährung schnell zur Essiggährung eile, daß dieses besonders geschehe, wenn ein Wein die Veränderung des Transports erfährt u. s. w. ist aus dem bereits oben Mitgetheilten bekannt. Um nun dem Weine Dauer zu geben und ihm gegen das Verderben und Umschlagen zu sichern, wendet man gewöhnlich an

a) den Schwefel. Mäßiges Schwefeln in oben angezeigter Menge, kann als unschädlich angesehen werden. Allein das Uebermaaß, das man besonders bei einem Weine, der zu Zapfen geht, anwendet, —

und ferner bei einem Weine, den man versenden will u. s. w. macht, daß ein solcher mit Schwefeldampf und Schwefeldünsten überfüllter Wein, den Kopf einnimmt, Trunkenheit und Kopfschmerz erregt, die Nerven angreift u. s. w. Dieses Uebel wird vergrößert, wenn der Schwefel nicht rein und mit Arsenikthteilchen (der rothe) vermengt ist oder noch besonders mit Wißmuth oder Markasit verbunden wird. Ein damit geschwängerter Wein erregt Koliken und Konvulsionen.

Viele wählen die Gewürze zum Ein- und Aufbrennen, wie schon oben erklärt ist. Allein es erfordert dieses Würzen der Weine eben so viel Vorsicht, als das Schwefeln; denn es ist bekannt, daß die Gewürze viel wesentliches Oel in ihrer Mischung haben. Wird nun das Gewürz gebrannt; so zerstört das Feuer die Mischung und verwandelt das wesentliche Oel in ein brantiges, welches mit dem Weine vermengt, gleichfalls heftige Erhitzungen des Blutes und gefährliche Fieber hervorbringen kann, wenn das Aufbrennen durch viele Gewürze geschieht, und dadurch der Wein so gar berauschend gemacht worden ist.

b) Arsenik. Die süßen spanischen Weine sollen, nach mancherlei Erfahrungen, häufig mit Arsenik verfälscht werden. Die französischen Weine sollen ebenfalls für den Transport nach entfernten Gegenden heißer Himmelsstriche haltbar gemacht werden durch genanntes heftige Gift. Möge es doch nicht wahr seyn, was mehrere Schriften darüber berichten! Möge doch der Fall nicht jetzt mehr eintreten, von welchem Weber versichert, daß ein gewisser Künstler in Holland alljährlich einige hundert Pfund Bleizucker nach Spanien und Frankreich an die Weinhändler habe versenden müssen!

c) Auch sogar das fressende Quecksilbersublimat hat man sonst angewendet.

d) Kalk ist von den ältesten Zeiten her in den Wein gethan worden und, wie einige Schriftsteller berichten, ist jetzt noch auf einigen Inseln des mittelländischen Meeres gebräuchlich. Die Insel Zante z. B. versendet Wein, welcher durch lebendigem Kalk dauerhaft für die Seefahrt gemacht worden ist, und man meynt sogar, daß die Stärke jenes Weines von dem

ungelöschten Kalke herrühre. Den Kalk betrachten manche, als ein erlaubtes Heilmittel der Gebrechen des Weins, obgleich sie zugestehen müssen, daß der Kalk durch sein mineralisches Kali der Gesundheit nachtheilig wirke. Cartheuser sagt, nachdem er eine Reihe von Uebeln angeführt hat, welche der gekalkte Wein dem menschlichen Körper bringt: „Doch ist nicht „einzig und allein die schädliche Eigenschaft der mit „Kalk verfälschten Weine von diesen erdigten Kalk„theilen herzuleiten, sondern dieselben verursachen und „vermehren zum Theil die flüchtigen, scharfen, schwe„felsalzigen Theile, welche die Weine aus dem leben„digen Kalke annehmen. Daß Theile von dieser Art „in dem lebendigen Kalke sind, ist aus dessen Löschung „durch zugeschüttetes Wasser klar genug, da sich unter „derselben häufig scharfe Dämpfe entwickeln und in „die Luft gehen. Eben das beweisen die der Gesund„heit schädlichen Ausdünstungen, die aus den frisch „geweißten Wänden steigen, daher Menschen, die in „Zimmern schlafen, welche mit Kalk sind übertüncht „worden, von Kopfweh, Schwindel, Engbrüstigkeit „und andern Uebeln befallen werden. Es ist auch „sehr wahrscheinlich, daß eben diese Theile zu jener „fressenden Schärfe das Meiste beitragen, welche die „alkalischen Laugen von dem Zusatze des lebendigen „Kalks bekommen. Daher wird keineswegs können „gezweifelt werden, daß diese nämlichen Theile nicht „auch dem Weine eine schädliche Eigenschaft mittheilen; „und hierin ist der Grund zu suchen, warum Weine, „die mit lebendigem Kalke verfälscht sind, eine heftige „und anhaltende Trunkenheit, auch Kopfweh verur„sachen und das Nervensystem beschädigen.“ Eben so ist es mit dem

e) Gyps. Der alte Gebrauch, Wein mit Gyps zu versetzen, um ihn, wie Columella sagt, perennirend zu machen, ist auch in den neuern Zeiten noch nicht abgekommen. Außer den Spaniern ist es auch von den Einwohnern der Insel Milo im Archipelagus u. a. bekannt, daß sie dem Moste eine gewisse Menge Gyps zusetzen, um die Weine stärker und dauerhafter zu machen. Schon die Alten erkannten die Schädlichkeit des Gypses. Die Gypstheile, die in einer großen

Menge Wein aufgelöset, und durch dessen Masse mehr oder weniger zerstreuet sind, wirken zwar nicht so stark als der Gyps in seiner gröbern Substanz innerlich genommen, doch sind sie keineswegs ohne Schaden, sondern die mit ihnen geschwängerten Weine können allerdings zur Verstopfung in aller Hinsicht wirken.

f) Coloquinten. Damit sollen manche am Rhein zur Erhaltung des Weins wirken, indem sie mit diesen und mit vegetabilischem Turpith demselben einen Einschlag geben. Wegen der besondern Schärfe und Bitterkeit, welche die Coloquinten besitzen, können sie zur Erhaltung der Weine etwas beitragen und zu ähnlichem Gebrauche und Absicht kann jene Laxierwurzel dienen, die einen scharfen Geschmack besitz, und unter den Namen des vegetabilischen Turpiths in Officinen vorhanden ist. Diese Weinverbesserung aber ist der Gesundheit nicht dienlich und die damit verfälschten Weine erregen Bauchgrimmen und Koliken, was auch nicht anders zu erwarten ist, da jene Mittl zu den stärksten Purgirmitteln gehören und deren innerlicher Gebrauch, weil sie wegen ihrer heftigen Wirkung unsicher sind, von vernünftigen Aerzten in jetzigen Zeiten nur in den seltensten Fällen Statt hat.

g) Most. In England ist die Anwendung desselben gesetzlich verboten — aber nur in Englaud. Allein den Wein zum Versenden unp überhaupt dauerhaft zu machen durch Most, ist ein sehr unsckädliches und sehr zu billigendes Mittel. Daher kann hier kein Wort dagegen gesagt werden.

2. Schwäche.

Dieses dürfte gewissermaßen mit dem vorhin gedachten Gebrechen einerlei seyn und also, inwiefern es mit jenem gleich ist, insofern auch eben die nämlichen Heilmittel zulassen. Doch es ist dieses Gebrechen von jenem auch verschieden, wie Ursache und Wirkung, und sollte drum jenem §. vorangehen.

Schwache Weine, welchen es an Körper und an Feuer fehlt, haben diesen Fehler oft als einen angebohrnen, aber auch können sie zu demselben gelangen

u. s. w. wie weiter oben schon erklärt ist. Man hat diesem Fehler abzuhelfen gesucht

a) durch Weingeist oder durch Brannteweln. Dergleichen Weine aber berauschen sehr stark und geschwind, bringen das Blut in starke Bewegung, machen die heftigsten Kopfschmerzen und, werden sie öfters getrunken, so schwächen sie die Nerven, verursachen Gliederzucken und andere schlimme Zufälle, welche die Folgen einer großen Bewegung des Blutes und Schwäche des Nervensystems sind. Denn, der Weingeist, wenn er einem vollkommenen Weine, der schon die Gährung vollendet hat, zugesetzt wird, vermischt sich niemals mit dessen Theilen genau, sondern hängt ihm nur obenhin und lose an, ist nur mit denselben vermengt; daher denn nach dem Genusse eines solchen Weins sich die Theile des Weingeistes leicht trennen und heftiger wirken, wenn sie ins Blut übergegangen sind. Ganz anders aber verhält sich dieses, wenn eine gewisse Menge von Weingeist dem Moste vor der Gährung zugesetzt wird; denn alsdann werden seine Theile durch die, während der weinichten Gährung dazu kommende Gährung genauer und fester mit dem Weine vereiniget, wodurch er stärker wird und der Gesundheit keinen Schaden zufüget.

b) Durch Most. Dieser bedarf keiner Entschuldigung, wenn sonst er nur rein und gut ist.

c) Kalk. Dessen ist vorhin unter Num. 1, lit. d, gedacht und hier sey nur noch hinzugefügt, daß man z. B. im Königreiche Tunis, schlechten Weinen Kalk zusetzt, damit diese trunken machen.

d) Gyps. Dessen ist a. a. O. gleichfalls gedacht.

3. Uebler und verdorbener Geschmack.

Entweder hat man einen geringen Wein, welchen man unter einem gewissen ihm fremden Namen zum Verkauf geben will und sucht ihn nun jenem im Geschmacke ähnlich zu machen; oder der Wein hat seinen Geschmack durch überhand genommene Säure verloren, die nun getilgt oder versteckt werden soll. In beiden Fällen wird für Herstellung des Geschmacks gesorgt,

und eben hier nur zu oft durch verwerfliche, ja, höchst schädliche Mittel.

Im ersten Falle ist

a) Alaun oft das Mittel z. B. einem künstlichen Weine den zusammenziehenden Geschmack des Pontaks zu geben. Der Alaun gehört aber zu den stark zusammenziehenden Mineralien und kann, innerlich, durch die Zusammenziehung der Fibern mancherlei Nachtheil hervorbringen. Daher auch Aerzte, welche eine sichere Heilmethode befolgen, den innerlichen Gebrauch dieses Salzes, entweder gänzlich vermeiden, oder sich dessen nur in gewissen Krankheiten mit Vorsicht und behutsam bedienen. Die mit Alaun veränderten Weine ziehen die Urinwege zusammen und erschweren auch den Durchgang des Speisebreies, erzeugen Krämpfe in den ersten Wegen, bringen Kolik und Magenkrämpfe, und beschweren überhaupt den Unterleib, woraus die langwierigsten Uebel entstehen. — Eben so muß auch

b) Scharlei zu einem ähnlichen Zwecke dienen, nämlich dem Weine, welchem es beigegeben wird, einen gewissen verlangten Geschmack zu ertheilen. Scharlei ist bekanntlich eine Gattung von Salbei, welche bei uns auch Scharlachkraut, Muskatellerkraut genannt wird, übrigens nicht einheimisch, sondern eine syrische und italienische Pflanze ist, die wir nur in Gärten noch finden. Eine andere Gattung dieser Salbei wird als eine in Deutschland einheimische Pfanze hie und da auf Wiesen und unbebauten Plätzen gefunden, hat einen der ersterwähnten Pflanze ähnlichen Geschmack, der aber schwächer und gelinder ist, und wird zuweilen anstatt jener für angegebenen Zweck gebraucht.

Dieses Scharlachkraut ist mit geistigen, öligen und kampferartigen Bestandtheilen sehr angefüllt, giebt einen ungemein starken Geruch von sich, der den Kopf einnimmt, und übertrifft alle andere Gattungen des Salbeis an Stärke des Geruchs. Eben wegen dieses heftigen Geruchs und ihrer gewaltsamen Wirkung in dem menschlichen Körper enthalten sich vorsichtige Aerzte ihres innerlichen Gebrauches, und bedienen sich derselben nur blos äußerlich in Fußbädern.

c) Hollunderblüthen (Flieder, Holder) und Hollunderbeeren sind eine Arznei und damit ist

schon genug gesagt, um zu erklären, daß sie durchaus nicht zur Weinverbesserung dienen dürfen. Wenn jene Blüthen blos in sehr geringer Menge zugesetzt werden; so ist für die Gesundheit nichts zu fürchten. Allein bei einer kleinen Quantität wird der Zweck des Weinverfälschers nicht erreicht und dieser nimmt, um einen Wein dem Mosler Wein im Geschmacke ähnlich zu machen, eine größere Menge, und so wirken sie durch ihre narkotischen Theile nur verderblich, da sie das Blut stark ausdehnen, Trunkenheit und Schwere des Kopfs verursachen und die Nerven zu sehr reizen.

d) Weinblüthen sind die unschädlichste und erlaubteste Verfälschung, durch welche man nicht, wie die Rubrik hier sagt, auf den Geschmack, als vielmehr auf den Geruch wirken und dem Weine einen Weingeruch geben will. S. oben Most im Kapitel: Weinmachen.

Im zweiten Falle,

um nämlich einen verdorbenen Wein, welcher die Essiggährung eingegangen ist oder eingehen will, noch schmackbar zu machen, also um die Säure zu tilgen, oder wenigstens zu verstecken, für diesen Zweck, der nun freilich eine schwere Aufgabe an sich ist, hat man eine Menge Mittel aufgesucht und angewendet, und sogar auch die aller schrecklichsten, welche der Weinverfälscher in seiner Giftapotheke nur hat.

a) Zucker, Honig und Rosinen sind die mildesten unter jenen Mitteln; werden aber auch nur angewendet, wenn der Wein nicht gar zu sauer ist. Allzu saurer Wein würde zum Verbergen seiner stehenden Säure eine sehr große Menge Zucker oder Honig nöthig haben, und mithin durch diese nur klebricht werden, sich also selbst als einen verfälschten verrathen. Diese Mittel sind rücksichtlich der menschlichen Gesundheit so unschädlich, als der Most; nur ist der saure Wein an sich selbst nicht zuträglich.

b) Pottasche oder ein anderes feuerbeständiges Laugensalz. Die Pottasche macht mit der Weinsäure ein Mittelsalz (eine Art von geblätterter Weinsteinerde), und so erhält der Wein eine auflösende und eröffnende Kraft, welche eben jenes Mittelsalz besitzt. Wenn dieses alkalische Salz nur in geringer Menge hinzugethan

ist; so ist für die Gesundheit von dem Weine gar nichts zu fürchten und die Pottasche gehört zu den sogenannten unschuldigen Mitteln. Nur aber ist und bleibet der Wein, welchem Pottasche zugemischt ist, mehr oder weniger trübe und wird leicht kahnicht, weshalb nun auch dies für die Gesundheit unschädliche, ja in gewissen Fällen heilsame Mittel wenig und selten angewendet wird.

c) Kalk und Gyps werden um so häufiger und öfterer gebraucht, da die vorhin angezeigten nur zu gelind wirken und am meisten Weine verbessert werden sollen, die schon zu sauer sind. Daß man Kalk, Gyps, Eierschalen u. dergl. nicht anwende in den Glauben, als ob sie einem versauerten Weine das wiedergeben könnten, was derselbe verloren hat, da sie selbst es nicht besitzen, daß man vielmehr dergleichen Mittel anwendet, damit sie die Säure einschlucken und diese mit sich auf den Boden niederschlagen sollen, das ist bekannt. Daß aber der Wein nun als ein entgeisteter, matter und schwacher gelte und zwar gelten müsse, da seine zweite Gährung die vorige Herrlichkeit zerstöret hat, ist gleichfalls bekannt. Wenn nun ein solcher seiner geistigen und kräftigen Theile beraubter und schon verdorbener Wein noch weiter verdorben wird durch Anschwängerung mit erdigen Theilen, die den menschlichen Körper nur austrocknen und Verstopfung der Gefäße und Eingeweide verursachen, Gicht und Podagra, Stein u. s. w. bewirken; so ist seine Schädlichkeit von selbst deutlich. S. oben Num. 1 lit. d.

d) Blei (Bleiglätte, Silbelglätte, Mennig, Bleiasche oder Bleikalk, Bleiglas, Bleiweiß, Schieferweiß, Bleigelb, Bleiglätte-Tinktur, Bleizucker u. a. Dem sauern Weine fehlt ein Mittel, welches die Säure entfernt, und die verlorne Süßigkeit ersetzt. Darum war den Weinverfälschern keine Sache willkommner, als das Blei, weil sie hier fanden, was sie suchten, oder die möglichste Rettung versauerten Weine in diesem Metalle erkannten. Sie wendeten das Blei unter allerlei Gestalten, Auflösungen und Compositionen an, und machten so eine Menge Menschen siech und krank, mordeten sie langsam und schmerzlich. Denn alle durch

Blei u. s. w. versüßte Weine bringen die Gesundheit in die größte Unordnung, und indem sie die festen Theile krampfhaft und stark zusammenziehen, und die Gänge verstopfen, erregen sie die schlimmsten Zufälle. Folgendes ist ein Verzeichniß der Krankheiten, welche die mit Blei vergifteten Weine verursachen, und die darum so verschieden sind, weil bei diesem Gifte es besonders auf die Disposition des menschlichen Körpers ankommt, welche doch bekanntlich sehr verschieden auch ist — Zusammenziehung des Halses, Magenkrämpfe, Herzensangst, oder Herzklopfen, die aller hartnäckigsten Leibesverstopfungen, Harnstrenge, die gefährlichsten Verstopfung der feinen Gefäße im Gekrös, desgleichen der edelsten Eingeweide; ferner die heftigsten Kolikschmerzen und besonders denn auch jene schmerzliche und gefährliche Gattung von Kolik, welche die Bleikolik genannt wird; Lähmung und Kontrakturen, Wassersucht, langwierige Gelbsucht und andere Krankheiten, welche oft fast unheilbar sind, und indem sie allen Fleiß und Geschicklichkeit eines Arztes vereiteln, bald geschwinder, bald langsamer tödtlich werden. Daß das letztere wahr sey, wird man um so weniger bezweifeln, wenn man weiß, daß das schleichendste Gift der Italiener, poudre de succession, Successionspulver genannt, aus Bleizucker mit Zusatz irgend eines flüchtigen corrosiven Wesens bereitet wird. Wegen dieser traurigen Wirkungen ist die Anwendung des Bleies u. s. w. für Weinverbesserung auf das strengste und ernstlich, durch besondere Befehle, verboten.

4. Farbe.

Wenn ein weißer oder rother Wein mißfarbig und blässer geworden ist; so ist man darauf aus, seine Farbe zu erhöhen und wieder herzustellen. Gewissenlose Weinhändler und Weinkrämer fragen bei irgend einem Mittel, das sich für jenen Zweck schickt, niemals, ob nicht auch dabei die Gesundheit gefährdet sey — und so finden sich unter den Verfälschungsmitteln auch schädliche.

Eigentliche Weinverfälschung ist es, wenn man einen geringen Wein durch allerlei Zusätze u. s. w. zu

einem erträglichern umwandelt, und damit die dadurch verdächtig gewordene Farbe nicht den Verräther abgeben möge, so wird der neue Wein gefärbt, und gewöhnlich zu einem rothen umgeschaffen. Nicht selten erhält dadurch der neue verfälschte Wein eine der Gesundheit nachtheilige Eigenschaft.

a) Gebrannter Zucker und Hollunderbeersaft (Holderlatwerge) erhöhen die Farbe des Weines und wurden nicht selten dem Weine zugesetzt, um ihm das Ansehen von Alter und Güte zu geben. Rücksichtlich der Gesundheit ist hierbei nichts zu erinnern — es wäre denn, daß das letztere Färbemittel zu reichlich zugesetzt wurde. S. oben Num. 3. lit. c.

b) Beeren überhaupt, mögen es seyn Preißel- oder Heidelbeeren, Brom- oder Hollunderbeeren, sind wohl Verfälschungsmittel des Weines, und der Betrug mißbraucht sie nur zu oft; allein schädlich dem menschlichen Körper sind sie so wenig, wie die Vogelkirschen. Aber

c) Blauholz oder Eichenholz, wenigstens das letztere, ist schon bedenklich. Die adstringirende Eigenschaft des Holzes verräth sich schon durch die Wehgefühle des Magens, als eine unerlaubte, und Krankheiten sind zu fürchten. Brasilienholz, Fernambuc, Sandelholz u. s. w. werden erst schädlich gemacht, wenn sie es noch nicht sind, dadurch, daß die Weinverfälscher, um die rothe Farbe aus deu Hölzern und Wurzeln zu ziehen, noch Alaun oder Vitriol hinzuthun.

d) Schwefel, so wie auch der Kalk, gelten auch als Färbemittel, und werden nicht selten der Farbe wegen angewendet. Ihre Beziehung auf die Gesundheit s. oben Num. 1. lit. a und d.

5. Trübe.

Gewissermaßen gehören die trüben Weine auch zu den mißfarbigen, und man sucht ihr Ansehen und ihre Farbe durch Aufhellungsmittel zu verbessern. Bekanntlich sind es, wie oben erklärt wurde, die sogenannten Weinschönen. Doch aber hat man noch außerdem manches schädliche Mittel auch angewendet.

a) Hausenblase. Um den Weinen die Klarheit zu verschaffen, bedient man sich gemeiniglich, wie schon erinnert ist, einer Auflösung des Fischleims, indem durch seine gallertartigen Theile die weinstein-erdigen oder hefigen Theile, die im Wein herumschwimmen, und ihn auf solche Art trübe machen, eingewickelt werden, und nach und nach mit jenen zu Boden sinken, worauf der Wein heller wird. Diese Operation kann unter gewissen Bedingungen der Gesundheit nicht schädlich seyn, wenn die Weine nämlich nicht eher aus den Fässern in Bouteillen ausgezapft und getrunken werden, als bis sich diese unreinen Theile mit der Hausenblase, worin sie eingewickelt sind, gänzlich zu Boden gesetzt, und die Weine eine vollkommene Klarheit erhalten haben. Wenn aber die Weine vor der gänzlichen Scheidung dieser Theile verzapft und getrunken werden, so schaden sie der Gesundheit allerdings, und machen verschiedene Unbequemlichkeiten, sowohl wegen der Hausenblase, die ihrer Zähigkeit und Dicke wegen dem Magen beschwerlich ist, als auch wegen den weinstein-erdigen oder hefigen Theile, die zugleich mit in den Körper sind geführet worden.

b) Cyprisches Pulver. Vor Zeiten war in Italien, um die Weine zu verbessern und zu erhalten, ein gewisses Pulver, aus Alaun und gebranntem Salze gebräuchlich, welches den Namen: Pulver von Cypro führte. Dieses ist so schädlich als

c) der Alaun, von welchem oben das Nöthige schon angeführt steht, Num. 3. sub lit a.

d) Durch erdhafte Körper (absorbentia terrea), als Krebsaugen, Austerschaalen, Kreide, gebranntes Hirschhorn, Gyps u. dgl. durch welche man auch einige Verbesserung erhalten kann. Doch alle erdige Weine sind der Gesundheit sehr nachtheilig, da sie besonders Verstopfung der Gefäße durch ihre austrocknende Eigenschaft, und Gichtkrankheiten veranlassen können.

6. Menge.

Verfälschung des Weines ist es immer, wenn man durch Zusatz eines andern Weines, um die Menge von

jenem zu vergrößern, das Eigenthümliche eines Weines verändert. Dieses geschiehet, wer sollte es meinen, wenn man eben einen körper- und gehaltreichen Wein vor sich hat. — Diese Art zu verfälschen ist gewöhnlich, und wird am meisten unternommen mit

Obstmost. Da hier in diesem Abschnitte der Verfälschungsmittel gewissermaßen nur gedacht wird in diätetischer Rücksicht; so läßt sich hier die Verfälschung durch Obstmost nicht tadeln, wenn sonst dieser letztere rein und gut ist. Nur dann, wenn er reichlich gewürzt, und mit aromatischen Theilen von Zimmt, Nelken, Cardamomen u. dgl. stark geschwängert ist, dann gilt er mit Grunde für einen schädlichen Zusatz.

7. Zufällige Verfälschung.

Da hier von der Verfälschung in diätetischer Beziehung geredet wird, und nicht eben zur Erklärung, was die Weinhändler zum Betrug mit dem Weine vornehmen, und wie sie die Mängel der Weine verstecken; so kann auch folgende Zugabe, die zufällige Verfälschung betreffend, hier noch einen Platz erhalten, ja, die zufällige Vergiftung des Weines muß hier noch zum Schlusse aufgenommen werden.

Verfälscht wird der Wein unabsichtlich mit

a) Eisen und zwar, wenn die Weintonnen mit eisernen Reifen gebunden sind. Ein solcher, wie man sagen möchte, eisenhaltiger, mit Einsentheilen geschwängerter Wein gilt nicht als ein der Gesundheit schädlicher, kann gewissermaßen als ein roborirender angesehen werden, wie die am Rheine bereiteten Stahl-Weine.

b) Kupfer. Damit verfälschen sich die Weine auf Fässern, welche messingene Hähne haben, die nicht reinlich gehalten werden, und sich nach und nach mit Grünspan überziehen, der in den Wein übergehet. Diese letztere Mischung kann der Gesundheit schaden, wo sie sich findet; aber der Weinhändler kann freilich auf keine Weise eines freventlichen Betrugs beschuldiget werden, indem auch das Kupfer den Geschmack des Weines eher verschlimmert, als verbessert. Den-

noch verdient der Kupfergehalt im Weine Ahndung, weil er fast immer eine Folge der Nachlässigkeit und des Mangels an Reinlichkeit ist.

c) Blei, Zinn u. s. w. Nicht nur die messingenen Hähne an den Fässern, auch die kupfernen Weingemäße, die zinnernen Flaschen, die bleiernen Schrauben von manchen Flaschen, das Reinigen der Bouteillen mit bleiernem Schrot u. s. w. giebt nicht selten dem Weine einen schädlichen Metallzusatz.

II. Weinproben.

Oben bei den eigentlichen Weinkrankheiten heißt es: es offenbart sich leicht, daß ein Wein krank sey, und Geschmack, Geruch und Gesicht sagen gar bald, woran ein kranker Wein leide. So ist es hier bei verfälschten und unnatürlich-kranken Weinen nicht. Nur selten läßt sich es geradezu und schnell sagen, womit ein Wein verfälscht sey; und gleichwohl ist es, wie der nächst vorhergehende Abschnitt kürzlich anzeigt, gar nichts Gleichgültiges, den Wein nach seinem Gehalt und nach seinen Bestandtheilen zu kennen, welchen man entweder selbst trinkt, oder auch andern zum Trinken überläßt.

Für einen Weinhändler so wohl, als für einen Weinschenker ist es von Bedeutung, daß seine Handelsartikel und seine Waaren unverfälscht und zum allergeringsten der menschlichen Gesundheit nicht nachtheilig seyen. Eine einzige Lieferung bringt ihn um seinen Credit, und in einer solchen wichtigen Sache läßt sich ein bestehendes Mißtraun nur schwer und selten vernichten. Mithin bedarf der Weinhändler eben so, wie der Weinschenker, gewisse Mittel, durch welche er sich von der Aechtheit der ihm übersandten Waare überzeugen, und von der Beschaffenheit der wo andersher bezogenen Handelsartikel gehörig unterrichten kann.

Hier sollen nun diese Mittel angegeben, ihre Bereitung dargestellt und eben so ihre Anwendung erklärt werden, oder mit andern Worten: hier sollen die

Weinproben, die Prüfungsmittel der Aechtheit und Güte des Weines mitgetheilt werden.

Die Scheidekunst hat mehr als einen Weg, die Bestandtheile des Weines zu untersuchen. Ihre Verehrer haben auch die Freunde des Weines mit vielen Probemitteln reichlich ausgestattet. Es giebt sogar eigene Schriften, die diesen einzigen Gegenstand ausführlich behandeln. Wollte man nun alle Vorschläge, alle angerathene Mittel, alle eingeschlagene Wege hier mittheilen; so würde das Ganze ohne Noth zu weitschichtig werden. Wir werden uns also auf den Bedarf einschränken und dabei auf den Umstand besonders Rücksicht nehmen, daß weder der Weinhändler noch der Weinschenker ein Chemiker ist, und daß jener so wenig, wie dieser ein Laboratorium mit dem nöthigen chemischen Apparat besitze, werden also Mittel angeben, die leicht anwendbar sind, und zu deren Besitz man leicht gelangen, die man wohl gar sich selbst bereiten kann — und, was das Letztere aulangt, die Bereitung derselben noch dazu angeben.

Ferner, um den Gebrauch dieser Darstellung zu erleichtern, wollen wir weder die Mittel, noch die zu suchende Verfäschunsart classificiren, sondern das Nöthige nach dem Alphabet, wie ein kleines Werkchen zum Nachschlagen, mittheilen. Dabei werden denn freilich zu außergewöhnliche und zu specielle oder zu allgemeine Handgriffchen übergangen bleiben und nicht mit aufgeführt werden können; als z. B. Probe des Champagner- oder Burgunder-Weines: man hebet die Bouteille im Einschenken ein wenig hoch auf, damit der Wein vielen Schaum im Glase bilde — dabei muß aber das Glas, in welches eingeschenkt wird, ruhig und unbewegt bleiben, also am besten auf dem Tische stehen, und nicht in der Hand frei gehalten werden. Wenn nun der Wein gut ist; so wird sich nach und nach der erzeugte Schaum verlieren und zuletzt in der Mitte einen Stern bilden. Oder: Probe der Franken- und Rheinweine; man nimmt ungelöschten Kalk und gießt auf denselben frisches Wasser, rührt es um, läßt es dann Tag und Nacht stehen, worauf es dann durch Löschpapier filtrirt und zum Gebramche in einem Glase aufgehoben wird. Wenn

man ein halbes Glas von dem zu prüfenden Weine darunter gießt, so behält der Wein seine Farbe ungeändert, im Fall er rein und unverfälscht ist. Er wird aber trübe und verdunkelt sich sehr merklich, wenn er nicht rein und unverfälscht ist. — Diese und dergleichen Mittelchen werden nun freilich hier nicht angeführt werden, dagegen aber die unentbehrlichen und sichern Proben um so mehr eine Aufnahme finden und zwar der Bequemlichkeit wegen.

Die Weinproben,

in alphabetischer Ordnung in Beziehung auf die dem Weine gemachten fremden Zusätze.

Alaun.

Diesen findet man gemeiniglich in rothem Wein, aus oben angegebenem Grunde. Auch ist nur zu oft der Champagner damit geschwängert. Nämlich, wenn man in Deutschland (in Franken) Champagner künstlich nachmacht; so läßt man den Wein so heiß machen, daß er bald zum Sieden kommen könnte. Wann er in diesem Grade der Hitze ist; so wird er schnell auf Bouteillen gefüllt, in welchen etwas weniges Alaun befindlich seyn soll. Die Bouteille soll sodann gleich verstopft und mit Pech wohl verwahrt werden. Es läßt sich leicht ausmitteln, ob dieser einem solchen Weine zugemischt sey, Nämlich:

a) wenn man zu einem rothen Weine, welcher Alaun enthält, — nachdem derselbe mit etwas Wasser verdünnt ist, uud zwar dieses, um die nöthige Durchsichtigkeit zu erhalten — zerstoßenes Weinsteinsalz (oleum tartari per deliquium) das, wie sich aus mehrern oben mitgetheilten Erklärungen ergiebt, bei einem Weinhändler so schon finden muß, in jenen Wein tröpfelt; so wird der vorhin klare unq rothe Wein trübe und graublau, und macht, wenn man ihn stehen läßt, einen weißgrauen Bodensatz. — Ist der Wein von Alaun

frei; so wird er weder trübe, noch macht er einen Bodensatz.

b) Wenn zu dem Weine, in welchem eine gewisse Menge Alaun aufgelöset ist, eine gesättigte Auflösung von Pottasche getröpfelt wird; so wird er alsbald milchicht, und es fällt ein weißes Pulver nieder, welches nichts anders ist, als die Alaunerde, die durch das feuerbeständige Laugensalz niedergeschlagen worden, als welches letztere sich mit der Vitriolsäure des Alauns verbindet und dadurch die alkalische Erde des Alauns frei macht und unter der Gestalt eines weißen Pulvers niederschlägt. — Anders verhält sich z. B. ein ächter Rheinwein, der der nicht mit Alaun verfälscht ist. Denn dieser bekommt durch eine hinzugeschüttete gesättigte Auflösung der Pottasche oder eines andern feuer-beständigen Laugensalzes sogleich eine braunrothe Farbe, so daß sich zugleich etwas von braunem Pulver zu Boden setzt.

c) Wenn man einige Tropfen Kalkwasser in ein Glas Wein fallen, und diese Mischung bis zum folgenden Tag ruhig stehen läßt; so wird, wenn der Wein von Alaun frei ist, das Glas an seinen Wänden Krystallen ansetzen. Die Abwesenheit der Krystallen verräth jedesmal die Verfälschung. Bereitung s. Quecksilber.

d) Ferner: Wird gealaunter Wein filtrirt; so bleibet beim Durchseihen ein starker und schmieriger Bodensatz auf dem Filtrum zurück, welcher sich in der Trocknung in vierseitige Streifen zertheilet, und wie der Thon Risse bekommt und aufspringt. Hingegen wird bei einem Weine, dem kein Alaun beigemischt ist, die färbende Materie auch noch im getrockneten Zustande fest und auf dem Filtrum kleben bleiben. — Diese Probe bezieht sich, wie man sieht, auf die gefärbten und künstlichen Weine, welche, wie auch schon erwähnt ist, häufig zugesetzten Alaun enthalten.

Anchüse oder Ochsenzungenwurzel.

Diese ist zum Färben des Weins leicht zu gebrauchen, da sie bei geringem Kochen schon ein starkes rothes Decoct giebt, womit man die Weine hinlänglich tingiren kann. Es verräth sich aber solche Tinctur

a) theils

a) theils durch den Spiritus Salis amoniaci; und

b) theils durch die Solution des Sal tartari, als welche beide dieselben schwarzroth darstellen. Vergl. **Kräuter** und **Farbeholz**.

Arsenik.

Wenn es noch geschehen sollte, daß man mit diesem heftigen Gifte einen Wein verfälschte, was man mit Mühe nur glauben könnte; so wird doch eine Verfälschung bei uns nicht vorfallen, aus einem bekannten Grunde. Wäre es aber doch, daß z. B. nur die Spanier ihren Wein zum Versand durch Arsenik dauerhaft machten; so bedürfen wir doch eines Mittels diese Verfälschung zu erkennen, wenn wir einen spanischen Wein uns schicken ließen. Und dieses Mittel ist:

a) Die Auflösung des Kupfers in kaustischem Salmiakgeiste. Diese hochblaue Flüssigkeit wird nämlich, wenn man von einem mit Arsenik vermischten Weine dazu gießt, grünlich, und macht einen schmuzig gelbgrünen Bodensatz, welcher getrocknet, und auf glühende Kohlen gestreuet, einen nach Knoblauch stinkenden Dampf giebt.

b) Ein Liquor aus Kalk und Operment bereitet. Tröpfelt man von diesem in Wein, welcher mit Arsenik vermischt ist; so wird derselbe milchicht, trübe und gelblicht, auch setzt sich ein citronengelbes Pulver in ziemlicher Menge zu Boden. Reiner Wein hingegen erleidet durch den hinzu gesetzten Liquor des Operments nur eine sehr geringe Veränderung in der Helligkeit seiner weißen Farbe, und nur wenige Theile von einem weißgelblichtem Bodensatze scheiden sich ab.

Diesem ähnlich ist:

c) Wenn man mit einem Liquor, worinnen sich Arsenik befindet, einige Tropfen von Schwefelleber vermischt; so wird sogleich ein Präcipität von einer citronengelben Farbe sichtbar. Es ist dasselbe gewiß nichts anderes, als ein Operment, oder vielmehr ein Rauschgelb (Arsenicum Flavum), das in dem Augenblick der Vermischung des Schwefels mit dem Arsenik ent-

stehet. — Also hier bei dieser Probe wird anstatt des arsenikalischen Schwefels des Operments nur gemeiner reinet Schwefel, und anstatt des Kalks, feuer-beständiges Laugensatz gebraucht.

Die Bereitung von jenem Liquor des Operments ist folgende: Man stößt Ein Loth Auripigment und zwei Loth frischen ungelöschten Kalk, jedes besonders, zu Pulver, schüttet beides in ein Nöselglas und gießt zwanzig Loth reines Regen-Wasser auf das Pulver, verbindet das Glas, und stellt es acht und vierzig Stunden in eine gelindre Wärme, unter welcher Zeit man es öfters unter einander schüttelt. Darauf, wenn es wieder erkaltet ist, filtrirt man es dnrch ein doppeltes Löschpapier, daß es ganz hell und klar durchläuft. — Dieser Liquor ist flüchtig und muß in einem mit Korkpfropfen, Wachs und Blase wohl verwahrten Glase an einem verschlossenen kühlen Orte aufbehalten werden. — Je frischer aber derselbe ist, desto geschickter ist er zur anzustellenden Probe. — Man nennt ihn auch die sympathetische Tinte. Gewöhnlich heißt er: die würtembergische Weinprobe. Weil sie selbst ein Gift ist, und ungewisse Resultate giebt; so werden ihr die andern billig vorgezogen.

Wenn man die Probe mit diesem Liquor macht; so füllt man gern zwei Weingläser, stellt sie neben einander, um die Veränderungen in dem, wo man einige Tropfen jenes Liquors eintröpfelt, desto genauer zu sehen, und diesen Wein eben mit dem zu probirenden Originale zu vergeichen. Die Vorsichtsregeln dabei s. Blei, sub lit. a.

Die Hahnemannsche Weinprobe ist noch besser. Die Bereitung derselben s. Blei sub lit. d.

Austerschaalen;
s. Kalk.

Beeren.

Heidelbeer-, Himbeer-, Brombeer- Maulbeer- und anderer Beeren Saft färbt den Wein dunkelroth und wird gebraucht, den gekünstelten Pontak zu verfertigen. Dergleichen Wein verräth sich theils durch Geschmack und Geruch, theils dadurch, daß er stark an dem Glase

anhängt, theils ist die Verfälschung desselben durch die Alaun-Auflösung bemerklich und offenbar zu machen. S. Obstwein.

Behen-Wurzel.

Da die rothe Behenwurzel, wie man sie auch nennt, etwas hart ist; so wird sie mit Alaun (!) abgekocht, und zur Färbung der Weine gebraucht, welche Verfälschung folgende Proben verrathen:

a) der Spiritus Salis macht solchen Wein grün,

b) das alcali fixum färbt ihn braun und präcipitirt die Wurzel;

c) das alcali volatile macht den Wein trübe und grünlichbraun, präcipitrt die Wurzel gleichfalls, doch aber langsam. S. Kräuter und Farbeholz.

Blei.

Das Blei wird, wenn es als Verfälschung des Weines dient, unter verschiedenen Gestalten dem Weine beigemischt. — Durch eine anhaltende Calcinirung wird das Blei in eine Art von Glas verwandelt, welches in gelbröthliche Schuppen zerfällt, und unter dem Namen: Bleiglätte (Silberglätte, Goldgätte) bekannt ist. Bleiasche ist ein unvollkommner Bleikalk. Wird dieser, beim Schmelzen des Bleies auf dessen Oberfläche, wie eine graue Haut gestaltet, und sich bildende, unvollkommene Bleikalk nochmals geglühet; so verwandelt er sich in einen gelben Bleikalk, welcher Masticot oder Massicot genannt wird. Vermittelst einer nochmaligen Calcination mit Zusatz von etwas Feuchtigkeit, verwandelt sich dieser Masticot in einen vollkommenen Bleikalk, der eine gelbrothe Farbe hat, und Mennige genannt wird. Die obengedachte Silberglätte ist auch ein Bleikalk, der aber schon halb verglaset ist. Er bestehet aus gelblichröthlichen Schuppen, die zusammengebacken sind, und wird bei dem Abtreiben des Silbers oder Goldes durch Blei im Großen als Nebenprodukt gewonnen — daher die obigen Namen. Das Bleiweiß ist anch ein Bleikalk, der aber mit Kohlensäure verbunden ist, und eine weiße Farbe

besitzt. Um es darzustellen, wird das Blei zu Tafeln gegossen, welche zusammengerollt und so in thönerne Töpfe gestellt werden, deren Boden mit Essig bedeckt ist. Die Töpfe werden hierauf bedeckt, und in mit Mist angefüllte Kasten gegraben, und gegen zwei Monate lang in gelinder Wärme erhalten. Der Essigdunst zerfrischt die Bleiplatten, indem er selbst zerstöret wird, und die aus dem Essig entstandene Kohlensäure bleibet mit dem Bleikalke verbunden. Reines Bleiweiß löset sich in destillirtem Essig vollkommen auf, und schießt damit zu Bleizucker an. Wird das Bleiweiß gemahlen, mit Stärke und Wasser zu einem Teige gemacht, und in längliche Scheiben geformt, so nennt man es Schieferweiß. Wird es aber mit Gummiwasser angemacht, und in dicke Tafeln geformt, so heißt es Kremnitzerweiß. Das Bleiweiß und alle Bleikalke fließen endlich bei einem stäckern Feuer zu einem durchsichtigen sehr flüssigen Glase, welches wie Wasser durch den Tiegel dringt, und Bleiglas genannt wird.

Also der Name thut nichts zur Sache, und es liegt doch z. B. der Mennige Blei zum Grunde, und die Silberglätte führt nur einen Namen, der nichts von Blei verräth. Alle hier genannte Dinge können als Verfälschungsmittel gebraucht werden, von welchen eins so schlimm ist, als das andere. Aus dieser gegebenen Erklärung widerlegt sich das tolle Vorurtheil von selbst, als sey das eine weniger schädlich, als das andere, als sey, wie wirklich manche glauben, z. B. der Bleizucker wenige gefährlich, als das Bleiweiß.

Ob nun ein Wein mit irgend einem dieser Bleiproducte verfälscht sey, dieses zu erfahren, ist eigentlich kein Weg sicherer, als der sogenannte trockne, welcher aber für Weinhändler ein unzugänglicher ist. Bequemer ist es, durch Reagentien und gewisse Scheidungsmittel jene wichtige Untersuchung anzustellen, und dafür hat man mehrere.

a) Jener Liquor des Operments, Liquor probatorius (s. oben Arsenik, sub lit. b und am Schlusse dieses Artikels) wird in den Wein getröpfelt, und damit man die dadurch in demselben bewirkte Veränderung auffallend sehen könne; so stehe in einem andern

gleichen Gläschen der nämliche Wein zum Vergleichen. Hat man funfzehn bis zwanzig Tropfen in den Wein gebracht, welchen man prüfen will; so gebe man Obacht, ob und wie sich die Farbe desselben verändert. Ist der Wein ächt und mit keinem Blei verfälscht; so wird er zwar nach dem Umrühren im Anfange trübe und eiergelb seyn, aber nach und nach sich wieder merklich aufhellen. Dagegen, wenn er röthlich, braun, dunkler und wohl gar schwärzlich wird; so ist er sicher mit Blei oder dessen Zubereitung verfälscht. Dort in jenem Falle wird sich ein wenig Pulver von weißgelblicher Farbe auf den Boden setzen; hier aber in dem verfälschten, wird sich schon mehr Bodensatz bilden, von der Farbe, welche eben der Wein durch den Liquor erhalten hat, oder welche dieser bewirkt. Daß die Angabe so verschieden lautet, und gesagt wird, wie wenn die Farbe des Weins und des Niederschlags röthlich, braun, dunkler und schwärzlich seyn könne, rührt daher: weil die Menge der Bleitheile verschieden und dunkler ist, je nachdem die Menge des Bleies groß ist.

Die Kalktheilchen des Liquors verbinden sich mit den sauern Theilen des Weines, und deswegen werden die Bleitheilchen, die bisher mit der Weinsäure verbunden waren, los gemacht und zu Boden geschlagen. An die abgeschiedenen Bleitheilchen hängen sich die schwefelig-arsenikalischen Theilchen des Liquors an, die zuvor mit den Kalktheilchen verbunden waren, nun aber, durch deren Vereinigung mit der Weinsäure gleichfalls abgeschieden und zu Boden geschlagen sind, und geben demselben eine braune oder schwarze Farbe. Wenn man die Weinprobe in einen umreifen, herben und sauern Wein gießt; so kommt nur ein weißes oder weingelbes, niemals aber ein schwarzes Präcipitat zum Vorschein, weil keine Bleitheilchen darin enthalten sind.

Obgleich diese Art die Versüßung des Weins durch Blei — zu entdecken vollkommen bewährt ist; so muß man doch dabei eine doppelte Behutsamkeit anwenden.

Erstens: die Weinprobe muß frisch bereitet seyn; denn wenn sie lange aufbehalten wird, so bewirkt sie, so viel man auch davon zugießet, nicht die geringste

Veränderung, weil die flüchtigen Schwefeltheile bereits verflogen sind. Eine frisch bereitete Weinprobe durchdringt alle Theile des Weins in einem Augenblicke.

Zweitens. Man darf den Wein, ehe er untersucht wird; nicht lange in einer zinnernen Flasche stehen lassen. Denn zuweilen ist dem Zinne etwas Blei beigemischt; je saurer nun der Wein ist, desto geschwinder können einige Bleitheilchen aufgelöset werden. Man muß daher den Wein aus dem Fasse in ein Glas gießen, und die Probe ungesäumt anstellen.

Eine Abänderung ist gewissermaßen, wenn man obgedachte Menge (Eine Unze Auripigment und zwei Unzen lebendigen Kalk) fein gestoßen mit hinlänglichem Wasser in einem unglassurten Topfe so lange kocht, bis die filtrirte Flüssigkeit zwei Unzen beträgt.

Die zweite Weinprobe wird mittelst der Schwefelleber angestellt.

b) Wenn man Schwefel in Kalkwasser (s. Quecksilber) kocht und auflöset, durchseihet; so entdeckt dieses in einem Weine den geringsten Bleigehalt noch besser, als die bekannte aus Auripigment und Kalkwasser durch Kochen bereitete Weinprobe, giebt auch in der Vermischung mit Wein keinen so sehr auffallenden Geruch, wie diese. Sie bringt im bleihaltigen d. h. mit Silberglätte verfälschten Weine ebenfalls eine schwarzbraune, wenigstens schwärzliche Farbe hervor.

Diese erwähnte Veränderung der bleichten Weine erfolgt also auch, wenn man eine Auflösung des reinen, gemeinen, mineralischen Schwefels, welche durch alkalische Laugen oder durch Kalk bereitet worden, oder Schwefelleber, die aus einem Theile reinem mineralischem Schwefels, und zwei Theilen von einem feuerbeständigen Laugensalz, durch die Schmelzung verfertiget und hernach in Wasser aufgelöst worden, hinein tröpfelt. Daraus erhellet also, daß znm Erforschen der Bleitheilchen im Weine keineswegs der arsenikalische Schwefel des Operments nöthig sey, sondern daß jeder mineralische Schwefel, er möge rein oder mit arsenikalischen Theilen vermischt seyn, mit einem alkalischen Laugensalze oder Kalk vereinigt, zu dieser Absicht diene, und die nämliche Wirkung auf die Weine, die mit Blei geschwängert sind, ausübe.

Bereitung. Wenn man die Schwefelleber bereiten will; so nimmt man einen Theil feuerbeständiges Alkali und zwei Theile Schwefel, vermischt es wohl unter einander, und läßt es in einem Schmelztiegel schmelzen. Man löset nun die Schwefelleber in reinem Wasser auf.

Eine Abänderung ist die flüchtige Schwefeltinktur, welche man für den angegebenen Zweck eben so sicher anwendet, als die vorhin angezeigte Auflösung.

Bereitung. Drei Theile ungelöschter Kalk, zwei Theile Salmiak und ein Theil Schwefel mischt man gut unter einander; füllt dann einen gläsernen Kolben damit zur Hälfte und unterwirft es, indem man den Grad des Feuers verstärkt, der Destillation und so erhält man einen höchst flüchtigen Geist, welcher eine citronengelbe Farbe, einen urinartigen Geschmack und einen ungemein widrigen Geruch hat. Dieser Spiritus muß in Gläsern sehr behutsam verwahrt werden, weil er, wenn man der Luft einen freien Zutritt erlaubet, in Dünsten aufsteigt und verfliegt. Baumé setzt bei der Bereituug einige Unzen Wasser hinzu, damit nicht der Schwefel aus Mangel eines flüssigen Wesens sich entzünde und mit Gewalt einen Ausgang suche.

Diese Tinktur enthält eine Art flüchtige Schwefelleber, wodurch der mit Bleiglätte u. s. w. gesüßte Wein ebenfalls eine schwarze Farbe bekommt. Uebrigens ist bei dieser Weinprobe die nämliche Behutsamkeit zu beobachten, welche sub lit. a erst empfohlen wurde.

Einige halten diese Probe an dem mit Blei verfälschten Weine für ungewiß und zweifelhaft, weil der Liquor des Operments nnd die Schwefelleber nicht blos das Blei, sondern auch die übrigen Metalle mit einer schwarzen Farbe niederschlagen. Dieses kann dem Weinhändler nichts verschlagen, wenn er nur erfährt, ob der Wein verfälscht sey und daß dieses durch Metall geschehen sey. Es ist zwar wahr, daß z. B. ein Rheinwein, in welchem etwas Grünspan (also Kupfer) aufgelöset ist, durch den hineingetröpfelten Liquor die die nämliche Veränderung erleidet, welche mit dem

bleichten Weine vorgehet. Mithin läßt sich freilich durch beide obenangegebene Weinproben nicht genau sagen, durch welches Metall ein verfälschter Wein angeschwängert sey. Doch die Weinverfälschung pflegt kaum mit andern Metallen, als mit dem Blei unternommen zu werden, oder kann auch kaum mit andern geschehen — die obenerwähnte zufällige Verfälschung ausgenommen.

Die Resultate sind gleich, welche die Berliner Weinprobe oder

c) die Blutlauge, Berlinerblau-Lauge oder das pflogistisirte Alkali giebt. Diese Probe hat die Eigenschaft fast alle Metalle aus den Flüssigkeiten, worinne sie aufgelöset sind, in Gestalt verschiedentlich gefärbter Bodensätze nieder zuschlagen, nämlich das Eisen blau — das Kupfer braunroth — das Blei (je nachdem sie mehr oder weniger rein ist) gräulich, röthlich oder hellweiß — den Arsenik und das Quecksilber aber weiß. Sie ist also ein bequemes Mittel, um bei einem Weine, welchen die gemeine Weinprobe (die Würtembergische s. Arsenik) schwarz gefärbt hat, zu entdecken, ob dieser Niederschlag Eisen, Kupfer oder ein anderes Metall sey. Nur ist es zur Zeit noch keinem Chemisten gelungen (?), die Blutlauge völlig rein von allem Eisengehalt zu bereiten; und sie kann daher ihres Eisengehaltes wegen, einen Niederschlag mit einem Wein machen, der doch selbst von allem Metallgehalt frei ist. Auch bleibet, wenn sie weiße Niederschläge macht, unentschieden, ob der Wein Blei oder Arsenik, oder fressend Sublimat enthalte, welches noch erst durch andere Proben ausgemittelt werden muß. Dieses ist es eben, warum die nachher angeführte Hahnemannsche Weinprobe ihr vorgezogen wird.

Bereitung. Man läßt ein Loth Berlinerblau, zwei Loth gereinigte Pottasche und zwölf Loth Wasser zusammen bei mäßigem Feuer bis auf die Hälfte einkochen; gießt es sodann durch Löschpapier und schüttet nach und nach so lange gut destillirten Weinessig dazu, bis nichts Blaues mehr niederfällt. Die klare Feuchtigkeit wird nochmals durch Löschpapier geseihet, bei gelindem Feuer langsam abgeraucht und alsdann in der Kälte krystallisirt. Die erhaltenen gelben Krystallen löset

man in dreimal so viel Wasser, als sie wiegen, auf, und so ist die Flüssigkeit, von welcher hier die Rede ist, fertig. — Bequemer und fast eben so rein kann man sie erhalten, wenn man Berlinerblau mit viermal so viel frischem Kalkwasser eine halbe Stunde lang kocht und die Flüssigkeit durchseihet.

d) Durch Vitriolsäure, Vitriolöl, koncentrirte Schwefelsäure. Wenn man in einem verdächtigen Wein etliche Tropfen davon und zwar, wie in der Dänischen Pharmakopöe angegeben wird, zu vier Loth Wein sechs Tropfen Vitriolöl, eintröpfelt; so wird man in einem reinen, mit keinem Blei vermischten Weine, nichts von einer Veränderung gewahr werden, dagegen aber wird ein bleihaltiger Wein sogleich trübe, milchig, und läßt ein weißes Pulver oder einen weißen Kalk fallen, welcher nichts anderes ist, als der Bleikalk, welcher von der Vitriolsäure niedergeschlagen worden ist, und unter der Niederschlagung sich mit derselben verbunden hat S. Alaun a).

e) Durch schwefelwasserstoffgashaltiges Wasser oder durch

die Hahnemannsche Weinprobe,

welche ein mit Swefelleberluft geschwängertes, durch eine Säure, welche das geschwefelte Eisen und mehrere geschwefelte Metalle aufgelöst hält, gesäuertes Wasser ist. Gießt man zwanzig bis dreißig Tropfen von demselben in ein gewöhnliches Weinglas; so wird sich der darin befindliche Wein, wenn er entweder ganz rein ist, oder einen unschädlichen Eisengehalt hat, gar nicht verfärben. Hingegen, wenn er ein schädliches Metall enthält, wird er in Rücksicht seiner Farbe eine große Umwandlung und Veränderung erleiden; denn das zugemischte Prüfungsmittel schlägt den etwa vorhandenen Arsenik, gelb — Spießglanzmetalle pomeranzenfarben — das Kupfer dunkelbraun — und das Blei schwarz nieder.

Bereitung. Man läßt gleiche Theile Austerschalen-Pulver und Schwefel zwölf Minuten lang

weiß glühen, wodurch man eine trockne Schwefelleber von weißlicher Farbe erhält, welche man Jahre lang ohne Verlust ihrer Kräfte aufbehalten kann. — Vier Quentchen von dieser Schwefelleber vermischt man mit drei Quentchen Weinsteinrahm und schüttelt es mit sechszehn Unzen Wasser in einem wohl verstopften Glase zusammen. Man wird davon nach einer Viertelstunde eine milchweiße Flüssigkeit (Wasser mit Schwefelleberluft gesättiget) erhalten. Diese Flüssigkeit füllt man in Unzengläser, wo in jedes vorher zehen Tropfen guter Salzgeist getröpfelt worden und verwahrt die Oeffnung der Gläser recht gut mit Terpentinwachs. Wird nun diese Flüssigkeit mit drei Theilen Wein ohne Bleigehalt vermischt; so wird alles hell und durchsichtig bleiben. Die Gegenwart des Bleies aber wird sie in Gestalt braunschwarzer, bald niedersinkender Flocken, anzeigen. Letzteres geschieht, wenn auch nur ein Gran Blei in vier Pfund Wein aufgelöset enthalten ist. (S. Göttlings Almanach für Scheidekünstler und Apotheker, und Halle's fortgesetzte Magie. 4r Band Seite 376.)

Obiges Verhältniß und Verfahren findet man so bestimmt: Man nimmt gleiche Theile gepülverte Austerschalen und Schwefel, reibet beides fein zusammen und läßt es in einem bedeckten Schmelztiegel zwölf Minuten lang weiß glühen. Dieses erhaltene Produkt nennt man kalkerdige Schwefelleber oder auch Schwefelkalk. Anstatt der Austerschalen kann man auch reinen gebrannten und dann gepülvertem Kalk nehmen. Dieser Schwefelkalk läßt sich in einer gut verstopften Glasbouteille ohne Veränderung seiner Kräfte sehr lang aufbewahren. Will man nun eine Prüfung anstellen, ob ein Wein mit Blei versüßt oder verfälscht sey; so nimmt man eine starke Glasflasche, die mehr als ein Pfund Flüssigkeit fassen kann und schüttet zwei Quentchen von obigem Schwefelkalk, sieben Quentchen fein gepülverte Weinsteinkrystallen (Cremor Tartari) und ein Pfund kaltes reines destillirtes Wasser in die Flasche. Man

pfropft es zu und schüttelt dieses alles eine Viertelstunde lang gut durch einander. Hierauf läßt man die Flüssigkeit durch Stehen hell werden, und gießt die helle Flüssigkeit behutsam ab. Wenn man nun einen Eßlöffel voll von dieser Flüssigkeit mit drei bis vier Löffeln voll von dem verdächti Weine zusammen mischt, so entsteht ein mehr oder weniger dunkler brauner Niederschlag, wenn nämlich der Wein mit Blei verfälscht ist. Das nämliche erfolgt, wenn der Wein Kupfer oder andere Metalle enthält. Auch Eisen wird folglich auf diese Art entdeckt. Da aber das Eisen kein schädliches Metall für unsere Gesundheit ist; so wär zu wünschen, daß eine Methode erfunden würde, wodurch diese Weinprobe nicht auf das Eisen wirkte. Dieses geschieht, wenn man dieser Probeflüssigkeit etwas reine Salzsäure zusetzt. Dann schlägt solche die schädlichen Metalle durch eine dunkle Farbe nieder; aber das Eisen bleibet unaufgelöset. (S. Halle's fortgesetzte Magie 5r Band, Seite 389.)

Da dieses mit Schwefelleberluft und Säure angefüllte Wasser sich nicht lange hält, die Luft leicht verliert und dadurch unwirksam wird; so gelten auch oben angezeigte Vorsichtsmaßregeln, und so ist es am besten, man bereitet sich dasselbe stets frisch und dann bediene man sich desselben nur so lange, als es noch Schwefelleberluft durch den Geruch verräth.

Blüthen;

s. Kräuter.

Bolus;

s. Röthelstein.

Brannteweín.

Den am allermeisten begangenen Betrug mit Congac, Franzbranntewein u. s. w. zu entdecken, hat man kein Mittel, das den bisher angeführten ähnlich wäre. Um den zugemischten Weingeist zu finden, muß der

sogenannte trockne Weg eingeschlagen werden, auf welchen er sich leicht finden läßt. Und eben, weil dieses hier in diesem Fall wenig Umstände macht; so mag hier eine Ausnahme Statt haben, und auch einmal ein Auskunftsmittel auf dem trocknen Weg gegeben seyn. Man legt nämlich den verdächtigen Wein in einem Destillirgefäße in ein Wasserbad und erhält ihn hier in einer Temperatur von 200 bis 250 Grad Fahrenheit. Der beigemischte Weingeist wird dabei übergehen; hingegen der dem Weine eigenthümliche Geist aber bleibet zurück, da kein Wein seinen Geist eher, als bei der Siedhitze des Wassers von 212 Grad aufsteigen läßt. — Der Wein also, aus welchem man in der Destillation bei einer geringern Hitze Weingeist in der Vorlage enthält, ist mit Branntewein angemacht.

Doch geübte Weinzungen entdecken diesen Betrug, wenn er nicht zu gering ist, auch von selbst. Wenn man solchen durch Branntewein gestärkten Wein beim Kosten eine Zeit lang auf der Zunge herum wirft; so fühlt man bald das Brennen desselben auf der Zungenspitze — ein Brennen, das allem Weine doch fremd ist.

Auch der Geruch verräth diesen, mehr als unerlaubten Betrug, besonders wenn man etwas von einem durch Weingeist verfälschten Wein in die Hand und zwischen die Finger gießt, wo man ihn reibet — oder in das Tellertuch und dann etwas schlägt; so empfindet die Nase gar bald das Branntweinige.

Wenn man einen solchen Wein in einer kleinen Bouteille einige Tage ruhig stehen läßt, leise abgießt und versucht; so verrathen sich oft noch deutlicher die beigemischten Theile.

Eine ächte Probe des Burgunderweins z. B., und zwar ob derselbe mit Branntewein vermischt sey, ist: man gießt etwas von diesem Weine auf einen Teller, zündet Papier an, und hält solches darüber. Ist der Burgunder mit Branntewein vermicht; so zündet sich dieser an. Ist er hingegen rein von demselben; so wird er nicht brennen.

Brasilienholz.

Wenn dieses mit Wasser ausgekocht wird; so giebt
s dem Weine eine angenehme blaßrothe Farbe, aber
inen veränderten Geschmack.

a) Gießt man nun zu solchem gefärbten Weine
twas Essig; so wird er weißlich.

b) Tröpfelt man Oleum tartari per deliquium
inein; so wird er purpurroth.

c) Thut man Vitriolspiritus hinein; so wird er
aßgelb und

d) wenn man Silberglätte in destillirtem Essig
ifgelöset damit vermischt; so wird er milchfarbig.
ergl. Farbeholz und Kräuter.

Campechenholz.

s. Farbenholz, Fernambuc.

Cochenille.

Diese schickt sich vortrefflich zum Färben; nur
uß sie vorher gehörig aufgelöset seyn, und dieses ge-
iebt durch den Spiritus Salis. Mit dieser Cochenill-
olution wird der Wein augenblicklich und sehr schön
nkelroth gefärbt, und man braucht nur sehr wenig
izu zu gießen, weil er sonst salzig schmeckt. — Man
an aber auch solchen roth gefärbten Wein gar bald
tdecken; denn man darf nur Solutionem tartari
izu gießen; so wird er schwarzroth werden, und die
chenille sich nach und nach präcipitiren.

Coloquinten;

s. Kräuter.

Cyprysches Pulver.

Da das cyprische Pulver aus Alaun und gebrann-
i Salze bestehet, wegen des erstern schädlich ist, und
Wein der Gesundheit nachtheilig macht; so darf
n nur das Mittel für Entdeckung des Alauns an-
iden. Wenn Vitriolspiritus hinzugeschüttet wird;
löset sich die niedergeschlagene Alaunerde wieder mit

Brausen auf, bleibet aufgelöset, und der Wein erhält seine Klarheit wieder. In diesem Stück unterscheidet sich die Alaunerde von der Kalkerde, welche ebenfalls von der Vitriolsäure mit Brausen aufgelöset wird; aber indem sie mit derselben zu einer Gypserde wird, so fällt sie in Gestalt eines weißen Pulvers wieder nieder. S. Alaun.

Drachenblut.

Man hat bekanntlich zwei verschiedene Körper, welche diesen Namen führen; nämlich: 1) Gummi sanguinis Draconis und 2) Rumex rubens. Was nun das Gummi betrifft, so löset sich dasselbe in Wein nicht auf und der harzige Theil desselben in Alkohol Vini aufgelöset, präcipitirt sich in Wein und färbt denselben kaum rothgelblich, daher man zweifeln darf, daß dieser zum Färben des Weins gebraucht werde.

Hingegen das Rumex rubens oder auch Lapathum sanguineum, deutsch: **Blutampfer** genannt, ist zum Färben schicklicher, weil dessen Blätter einen blutrothen Saft geben, der den Wein dunkelroth färbt. Bei dieser Verfälschung wird die Solutio alcalina der Verräther seyn, indem solche die Farbe merklich verändern wird. S. **Kräuter** und **Farbenholz.**

Eichenholz.

Dieses soll bekanntlich dem Weine eine sogenannte alte Farbe geben. Man entdeckt die Eichenlohe schon durch den Geschmack; der Wein wird durch dieselbe widerlich, so wie Galläpfel einen widerlichen Geschmack haben. Doch, wenn die gering[e] Menge sich nicht durch die Zunge entdecken ließ, [so] machen einige Tropfen von — im Wasser aufgelöseten Eisenvitriol jenen Betrug den Augen erkennbar. Eini[ge] Tropfen von diesem aufgelöseten Eisenvitriol veränder[n] einen durch Eichenlohe gefärbten Wein in eine bla[ue] Dinte, die heller oder dunkler ist, je nachdem der Z[u]satz kleiner oder größer war.

Eisen.

Das Eisen setzt man dem Weine nicht zu, um ihn eben zu verfälschen; denn dasselbe giebt dem Weine einen unangenehmen, zusammenziehenden Geschmack, wie die Stahl-Weine, welche zum medicinischen Gebrauche bereitet werden, hinlänglich beweisen. Wenn also dasselbe sich noch in einem befindet, so ist es wider die Absicht des Kellermeisters geschehen, und zwar durch die eisernen Reife der Gebinde.

Da aber dasselbe der Gesundheit nicht schädlich vielmehr noch heilsam ist; so wird man nie in der Versuchung seyn, einen eisenhaltigen Wein eben wegen seines Gehalts prüfen zu wollen. Doch will man es noch, so darf man nur Galläpfeltinctur in den Wein tröpfeln, und die Verwandlung des Weines in eine schwarze, dintenähnliche Flüssigkeit wird ein Beweis seyn, daß der Wein eisenhaltig sey.

Bereitung. Wenn man einen Theil Pulver von gestoßenen Galläpfeln mit vier Theilen Weingeist eine Zeit lang in der Wärme wohl verdeckt stehen läßt, bis die Flüssigkeit eine dunkelrothe Farbe angenommen hat; dann hat man die gedachte Galläpfeltinttur.

Erdhafte Körper;

s. Kalk und Röthel.

Eierschaalen;

s. Kalk.

Farben, Farbeholz, Farbenwurzel u. dgl.

Das rothe Sandelholz und der Fernambuc dienen, wie das Drachenblut und die rothe Ochsenzungenwurzel, und auch wie die rothen und schwarzen Beeren der Rheinweide, des Hollunders u. s. w. um einem leichten, schlechten, halbverdorbenen und geschmierten Weine ein gutes Ansehen zu geben.

Ein solcher Pontak z. B. hat gemeiniglich einen dicken Bodensatz und nicht selten einen holzigen Ge-

schmack. Hat er etwas gestanden; so entdeckt man seine Verfälschung an der matten Farbe und an dem herbesauren Geschmacke, welches daher entstehet, daß sich die durch Kunst beigemischten Farbentheile allmählig präcipitiren. —

a) Das Filtriren durch Filz verräth diesen Betrug, wenn er grob ist, sehr leicht und deutlich, so wie überhaupt das Abrauchen. Allein man hat auch gelernt, den Betrug sehr fein zu verstecken. Nämlich:

Man vermischt einige von gedachten und andern ähnlichen Farbemitteln in gewisser Proportion, reibet oder stößt das Gemengsel zu Pulver, gießt Weingeist darauf und ziehet durch Digestion eine rothe Tinctur aus. Nun stellt man weißen gepulverten Zucker mit destillirtem Weinessig acht Tage lang in warme Asche, worauf dann der Zucker roth wird. Diese Röthe zieht man mit Weingeist aus, vermischt ihn mit obiger Tinctur und ziehet den Weingeist durch Destillation wieder ab, wo dann die Essenz des Zuckers mit der Tinctur in Gestalt eines rothen Saftes oder Oeles am Boden bleibet. Aus diesem Safte nun schießen, wenn er an einen kalten Ort gesetzt wird, hochrothe Krystalleu an, welche den weißen Wein roth färben, und süße und sehr angenehm an Geschmack machen. Dieses, so unschuldig es zu seyn scheint, ist doch ein Betrug, weil es mehrentheils mit jungem, rohem, herbem, saurem, wässerigem oder schalem Wein vorgenommen wird.

Diese Betrügerei ist schwer zu entdecken d. h. genau zu erklären und von einem so geschmierten Weine deutlich und bestimmt zu sagen, besonders da bei einem dunkelfarbigen Weine die Veränderung durch hinzugetröpfelte Reagentien, nicht sehr auffallend bemerkt werden kann.

Einige Tropfen von einer Aaflösung des Quecksilbersublimats, eingetröpfelt, werden den Zucker verrathen. S. Honig und Zucker.

b) Wenn ein rother Wein fremde Farbe hat; so entdeckt man diese durch aufgelöseten Alaun oder Weinsteinöhl. Bei Anwendung dieser Solution ist es durchaus nöthig, daß man zwei mit dem zu prüfenden Wein gefüllte Gläser neben einander stelle u. s. w. S. Kräuter.

Die Alaun-Auflösung präcipitiret bald die fremden Theile. — Ein feuerfestes Laugensalz wird eine purpurrothe; ein flüchtiges Alkali eine blaue Farbe in dem gefärbten Weine erzeugen; eine Auflösung von Blei-Zucker und ein frisch zu bereitetes Kalkwasser macht den Wein milchicht.

Fernambuc.

Der Wein mit dem Decocte von Fernambuc gemischt, bekommt eine blaßrothe Farbe, und wenn man durch allzu vieles Hinzuthun des Decocts die Röthe vermehren will; so verliert er hernach gar die Farbe eines Weines. — Diese Färbung verräth sich durch folgende Proben:

a) Spiritus nitri macht solchen merklich röther

b) der Spirtus Salis bringt eine schwarze Farbe hervor;

c) desgleichen auch die Solutio tartari

d) der Spiritus Salis amoniaci aber verändert denselben in Purpurroth. Vergl. Farbeholz.

Gewürze.

Die Gewürze, wenn sie beim Ein- und Aufbrennen in zu reicher Menge gebraucht worden sind, so, daß sie der Gesundheit nachtheilig werden müssen, verrathen sich selbst. Die mit vielem brandigem (brenzlichtem Oele inficirten Weine haben einen empyrevmatischen Geruch.

Will man den oben vorgeschlagenen Weg der Destillation (s. Branntewein) einschlagen; so wird man leicht das Oel darstellen, und daraus sehen, daß es dem Weine zugesetzt sey, weil ein gehörig gegohrner Wein kein brandiges Oel, sondern nur Weingeist giebt. Das wesentliche Oel des Weines, welches im Most zu finden ist (s. oben I. das Weinmachen, lit. C. Verwandlung des Mostes in Wein; N. 2. der Most nach seinen Eigenschaften; lit. a, Mostprüfung; Weinöl sub lit. b.), ist in der Mischung in ein klebricht resinöses Wesen verwandelt.

Grünspan; s. Kupfer.

Gyps;
s. Kalk.

Hollunder;
s. Beeren, Kräuter, Farbe und Obstwein.

Honig.

Da Honig schwerer ist, als das Wasser; so läßt sich ein mit Honig versüßter Wein — so wie überhaupt alle süße, gekünstelte und mit unnatürlichen Dingen geschwängerten Weine — auf folgende Weise prüfen. Man füllt einem Glaskrug mit reinem Wasser; in dieses Wasser im Kruge taucht man eine Bouteille Wein und zwar mit ihrem Halse, also verkehrt, unter, und damit der in derselben befindliche Wein nicht heraus in das Wasser stürze, so hält man die Oeffnung der Flasche mit dem Daumen so lange zu, bis man sie selbst unter das Wasser im Kruge gebracht hat. Nun da der Wein durch keine einströmende Luft aus der Flasche herabgepreßt werden kann, bleibt er in der Bouteille und zwar auf dem Wasser stehen — denn man hält die Flasche untergetaucht fest. Ist nun Honig, Zucker und die gewöhnliche Schmiererei der künstlichen Weine in dem Weine; so zieht sich das zuckerhafte Wesen in das Wasser hinab und der lautere Wein bleibet zurück.

Japanische Erde.

Hiermit den Wein zu färben, ist sehr schwer zu bewerkstelligen; denn der Wein löset solche nicht auf, und wenn man die tincturam spirituosam Catechu anwendet; so präcipitirt der Wein das Meiste von der Japanischen Erde, weil es ein resinosum d. h. etwas Harziges oder Gummiges ist, und der Wein wird nur dunkelgelb, daher sie dem Weine die Farbe von altem Franzweine giebt.

Solche dunkelgelb gefärbte Weine kann man erkennen

a) theils durch Hinzugießen einer Solutionis alcalinae fixae,

b) theils durch Hinzusetzen einer Solutionis alcalinae volatilis, welche beide eine rothe, jedoch etwas verschiedene Farbe hervor bringen.

Kalk.

Nicht bloß ist es der Kalk, welchen man besonders um die entstandene Säure im Wein niederzuschlagen u. s. w. anwendet, sondern mit diesem oder an dessen Statt gebraucht man auch gebrannte Austerschalen, Kreide, Gyps, Eierschalen, Krebsaugen, gebranntes Hirschhorn u. d. g.

Man sollte glauben, daß durch die Gährung diese erdhaften Theile wieder zu Boden geworfen würden, und wenn also der Wein nachher vorsichtig und behutsam abgezapft worden sey, so könnte solcher keinen Schaden bringen. Allein, theils stehen nicht alle trübe Weine, wenn zu ihrer Aufhellung absorbentia terrea (s. oben Weinverfälschung Num. 5, sub lit. d) gebraucht worden sind, auch wirklich noch in einer wahren Gährung; theils geschiehet aber auch die Absonderung der erdhaften Theile nur unvollkommen, und bleiben viele zurück, besonders wenn die erdhaften Körper in starker Quantität hinein gebracht worden sind.

a) Die oben genannten Absorbentien entdeckt ein jedes reines Laugensalz, da dieses die Erde niederschlägt. Man muß aber der Präcipitation etliche Tage lang Zeit lassen.

b) Ein kleines Stückchen Zuckersäure in gekalkten, gegypsten u. dgl. Wein geworfen (man thut es gern beim Champagner, weil da gedachter Betrug am häufigsten Statt hat) macht, daß der Wein sogleich weißliche Streifen oder Wolken zeigt, und einen dünnen Bodensatz von ähnlicher Farbe präcipitirt.

c) Oben gedachter Liquor, dessen Bereitung zugleich angegeben ist s. unnatürlich, kranke Weine, Num. 2. im Kapitel: von der Behandlung der kran-

ken Weine, dienet auch zur Entdeckung des Kalkes, in wie fern derselbe gebraucht worden ist, die Säure zu vertilgen.

Kräuter.

Wegen des Geschmacks und auch wegen der Farbe wird manche Blüthe, manches Kraut in Leinwand gebunden in den Wein gehängt, wie oben erklärt worden ist. Nicht alle Kräuter sind aber gesund, und manche unter gewissen Umständen und in gewissem Maaße heilsame Kräuter wirken im Weine nachtheilig u. s. w.

Diese schädlichen Zusätze überhaupt entdeckt man, wenn in dergleichen mit Kräutern kurirte, und mit Kräutern verbesserte Weine die Solution von Alaun getröpfelt wird, wodurch sich sowohl das Pulver, als der Saft von den Vegetabilien präcipitiret.

Krebsaugen;

s. Kalk.

Kreide;

s. Kalk.

Kupfer.

Dieses kann eigentlich so wenig, wie oben, das Eisen zu den Körpern gerechnet werden, wodurch man die Weine verfälscht. Das Kupfer vereiniget sich freilich mit Wein und allen Pflanzensäuren sehr leicht; aber diese und der Wein erhalten davon einen sehr ekelhaften Geschmack, wie z. B. der Most beweiset, den man einige Zeit in einem kupfernen Gefäße hat stehen lassen. Allein, was nicht absichtlich geschieht, kann zufällig geschehen seyn, z. B. durch das Mostsieden, durch das Bereiten des Beerenbreies in kupfernen Geschirren (s. oben Verbesserung des Mostes u. s. w.) durch Weinhähne u. dergl. und in so fern bedarf ein Wein, der sich durch irgend Etwas verdächtig macht, irgend einer Untersuchung auch auf Kupfer.

a) Wenn man ein Stückchen Phosphorus in kupferhaltigen Wein legt; so überzieht sich dasselbe in kurzer Zeit mit einer braunrothen Rinde, welche wie Kupfer glänzt.

b) Das Nämliche zeigt sich, wenn man ein polirtes Stückchen Stahl-Blech in dergleichen Wein legt; dieses läuft kupferfarbig an.

c) Kaustischer Salmiakgeist bringt und giebt einem kupferhaltigen Weine eine blaue Farbe.

d) Schwefelwasserstoffgashaltiges Wasser s. Blei sub lit. e; Hahnemannische Weinprobe.

Markasit;

s. Blei sub lit. e.

Mennige;

s. Blei.

Messing; s. Kupfer.

Metall.

Dem Weine können verschiedene Metalle aufgelöset zugemischt werden. Reines Zinn z. B. in seinem vollkommenen metallischen Zustande löset sich in Pflanzensäuren, besonders auch in Wein nicht auf; daher es zu Weinverfälschungen nicht zu gebrauchen ist. Allein ist es durch das Feuer in einen Kalk und in eine Asche verwandelt; so wird es in Pflanzensäuren aufgelöset. Blei hingegen bedarf dieses Umweges nicht; eben so Kupfer.

Daß nicht alle Metalle aber zur Weinverfälschung dienen, ist bekannt. Z. B. das Zinn kann, aufgelöset zu einem Kalke, dem Weine beigemicht werden; allein wozu? welchen Nutzen könnte er dem Weine oder dem Weinverfälscher bringen? — Oder das Eisen, da es dem Weine nur einen unangenehmen Geschmack giebt, wird nie zum Verfälschen genommen werden. — Eben so das Kupfer, welches den Wein ekelschmeckend macht. — Gold und Silber bleiben, wie sichs von selbst versteht, gleichfalls ausgeschlossen. — Und somit bleibet nur

wenig, und dieses Wenige unter den specifischen Namen des Metalls selbst, mög es nun ein Spießglanzmetall oder ein anderes seyn. S. Blei, Arsenik u. a.

Obstwein.

Diesen pflegen manche unter den Wein zu mischen, um nicht sowohl auf die Erhöhung seines Geruchs, Geschmacks, seiner Farbe und Stärke, als vielmehr auf Vergrößerung seiner Masse oder Erweiterung seines Volumens hinzuwirken. Um hier nun die vorgegangene Mischung zu entdecken, kann man, wenn man sonst will, auf dreierlei Art zu Werke gehen, nämlich:

a) man nehme eine schöne rothe Corallenzinke, lege sie eine Nacht hindurch in ein Glas Wein, den man probiren will. Bleibet die Corallenzinke roth, so ist der Wein von Aepfelmoste frei; zeigt sie sich aber schwärzlich, so ist er mit Obstmost vermischt.

b) Man gieße etwas von dem Weine, welchen man der Untersuchung unterwerfen will, in eine Schale heißen Thee. Ist nun der Wein von Aepfelmoste frei; so wird man nichts, als das reine Thee- und Weingemisch, sowohl mittelst der Zunge, als des Geruchs finden. Enthält er aber in seiner Mischung Obstmost; so wird sich augenblicklich der sonst so angenehmne Geruch der Aepfelsäure zeigen.

c) Man feuchte ein leinenes Tuch z. B. eine Serviette, mit etwas von dem zu probirenden Weine an, schlage es, wiederholt tüchtig gegen einander, und der Geruch der Aepfelsäure wird sich, wenn sonst Aepfelmost unter dem Weine war, sicher bemerkbar machen.

d) Vergleiche oben Kräuter. Die Alaun-Solution zeigt auch den Saft der Vegetabilien.

Ochsenzungenwurzel; so Anchüse.

Pottasche.

Selten oder gar nicht wird diese dem Weine zur Vertilgung der Säure beigemischt — und, geschähe dieses auch, so wäre dieses eine sehr unschuldige Ver-

mischung rücksichtlich der Gesundheit; mithin kann man hier ein Prüfungsmittel gar wohl entbehren.

Quecksilber.

Sublimirt soll es, obgleich als eins der heftigsten und tödtlichsten Gifte, von vielen und in mehrern Weingegenden gebraucht worden seyn, um den Wein für eine weite Seereise nach entfernten Gegenden heißer Himmelsstriche tüchtig zu machen. Bei uns möchte diese Verfälschungsart wohl nicht vorfallen; allein wenn nun ein ausländischer Wein, welcher zum Versand in heiße Länder bestimmt und dafür durch Sublimat dauerhaft gemacht worden war, zu uns geschickt würde; so bedürften wir doch hier einer Weinprobe. Wir finden sie

a) im kaustischen Salmiakgeiste. Gießt man einige Tropfen von diesem zu einem Weine, welcher ätzenden Sublimat enthält; so schlägt sich ein gelber Bodensatz nieder.

b) Kalkwasser in Wein, wo er Sublimat findet, macht einen pomeranzenfarbigen Niederschlag. Siehe weiter Blei

Bereitung. Man nimmt ungelöschten Kalk, gießt frisches Wasser darauf, rührt alles gut durch einander und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen. Darauf nimmt man von demselben ein Nösel (Schoppen), läßt es in einem neuen Topfe aufkochen, und wenn es erkaltet ist, filtrirt man es durch Löschpapier, bringt es in ein Glas und hebt es hier zum Gebrauche auf.

Rosinen.

Da der Rosinensaft schwerer als Wasser ist; so ist er leicht zu entdecken, durch das Mittel, welches oben beim Honig vorgeschlagen ist.

Safranblüthe und Scharlei, Scharlachkraut.

Die Blumen, so wie das Kraut von letzt genannter Pflanze, müssen dazu dienen, schlechten, geringen

Wein in Muskatellerwein zu verwandeln, oder in Frontignac u. dergl., so wie die Blüthe von erst gedachter zum Färben. Eine Auflösung von Alaun in dergleichen verfälschten Wein gegossen, entdeckt den Betrug. S. Kräuter.

Silberglätte;
s. Blei.

Sublimat;
s. Quecksilber.

Schwefel.

Die zu reichlich geschwefelten Weine lassen sich, wenn sie nicht erst lange wieder gelagert haben, theils durch den Geschmack, theils durch den Geruch schon entdecken. Doch aber, da dieser sich länger, je mehr verliert, während doch das Schädliche von Markasit, oder von Arsenik — Denn der ins Röthliche fallende Schwefel ist mit Arseniktheilchen vermengt — und von Schwefel selbst bleibet; so sind doch noch andere genauere Proben unentbehrlich. Es giebt deren mehrere.

a) Wenn man einen silbernen Löffel in stark geschwefelten Wein legt; so wird dieser schwarz anlaufen.

b) Wenn man etwas feines Silber in gefälltem reinem Scheidewasser auflöset, so erhält man eine Solution, welche den Schwefel im Wein entdeckt. Man darf nur einige Tropfen davon in den verdächtigen Wein fallen lassen; so wird der Wein, wenn nur ein wenig Schwefel darin enthalten ist, etwas dunkel, wird aber, wenn viel Schwefel darin ist, völlig trübe.

c) In Essig aufgelösete Silberglätte in den überschwefelten Wein getröpfelt, färbt den Wein schwarz, der, wenn er rein und ohne Schwefel ist, trotz jener eingetröpfelten Solution, doch unverändert bleibet — für das Auge nämlich.

d) Weiter oben (s. unnatürlich-kranke, Num. I.) wurde der Anwendung der Eier gedacht, als eines Mittels, den geschwefelten Wein von seinem Schwefelgehalte zu befreien. Mithin kann man auch dieselben als Weinprobe selbst gebrauchen. Nämlich: wenn ein

Ei, das 24 Stunden in einem verdächtigen Weine gelegen hat, sehr unreine Schale bekommt, daß sich viel Ansatz an derselben gebildet hat; so ist der Wein geschwefelt. Denn ist der Wein rein, so wird sich auch nicht viel anlegen.

e) Von einer Solution der Schwererde einige Tropfen in schwefelhaltigen Wein gegossen, macht den Wein sogleich trübe und bringt einen schweren weißen Bodensatz.

Bereitung. Man läßt fein gepülverten Schwerspath mit doppelt so viel Kohlenstaub, in einem gut vermachten Schmelztiegel eine Stunde lang in starkem Feuer glühen. Dann wird das Pulver aus dem Schmelztiegel genommen und so lange mit vielem Wasser geschlämmt und abgewaschen, bis dieses keinen Geschmack weiter davon annimmt. So bekommt man die Schwererde.

Wenn diese in gutem destillirtem Weinessig aufgelöset wird; so ist die Flüssigkeit, von welcher hier geredet wird, fertig. — Am geschwindesten erhält man diese Auflösung der Schwererde in den Apotheken.

Uebrigens mag rücksichtlich dieser Verfälschung noch verglichen werden, was weiter oben wo von den unnatürlich-kranken Weine sub Num. 1 die Rede war, darüber schon angegeben worden ist.

Tournesol.

Mit diesem geschieht die Weinfärberei am leichtesten, wenn man Tournesol in das Faß hängt, da denn der Wein eben so geschwind roth gefärbt wird, als die Wangen der Frauenzimmer, wenn sie damit gerieben werden. — Die Proben, solchen durch Tournesol gefärbten Wein zu entdecken, sind:

a) durch alcali fixum wird er purpurblau;
a) durch alcali volatile ganz blau;
c) durch Kalkwasser und Bleizucker weißlich.

Wasser.

So wie Obstwein hinzugesetzt wird, um die Menge zu vermehren; so dürfte es auch mit Wasser geschehen,

was nicht selten mit dem Moste vorgenommen wird. Das Wasser entdeckt man

a) durch einen mit Oel bestrichenen Stab, welchen man bis auf den Boden des Fasses stößt und wieder herans zieht. Wenn Wassertropfen am Oel kleben oder herabfallen so ist Wasser im Weine oder Moste.

b) Man wirft auch Wachholderbeeren in den Wein. Wenn diese niedersinken; so ist Wasser im Weine.

c) Man schüttet den Wein auf ungelöschten Kalk. Wenn Wasser im Weine ist; so wird der Kalk zerfallen, wo nicht, so wird er härter werden.

d) Wenn man in kochendes Baumöl reinen Wein gießet; so prasselt es nicht, wohl aber, wenn Wasser in dem Weine ist.

Weingeist;

s. Branntewein.

Wißmuth;

s. Blei sub lit. e.

Zucker.

Diesen setzt man dem Weine zu, entweder um die Farbe desselben zu verbessern, und brennt ihn deshalb braun; oder um die Säure desselben zu verstecken u. s. w.

a) Ist die Farbe des Weines von Zucker; so verrathen einige Tropfen von der Solution des Quecksilbersublimats diesen Betrug. Wenn durch Hinzutröpfeln dieser Auflösung der Wein keine Aenderung erfährt; so ist der Wein unverfälscht d. h. unverfälscht in angegebener Rücksicht. Sobald er sich aber verändert; dann ist es ein Zeichen, daß Zucker ihm mitgetheilet worden sey.

b) Soll der Zucker den Anfang der Essiggährung verstecken helfen; so wird er in reichlicher Menge zugesetzt, und wenn die Klebrigkeit bei geringer Stärke dieses nicht verräth; so wird ein Versuch, wie er oben bei der Entdeckung des **Honigs** angezeigt ist, dieses deutlich und bestimmt genug angeben.

Zum Schluß

eine

Anweisung zur Anwendung

davon, und zwar das Verfahren, um zu sehen, ob in einem Weine ein schädliches Metall, und welches? enthalten sey.

Man schenke den zu prüfenden Wein in ein halbes Dutzend Spitz- oder andere Gläser, welcher hier mit 1. 2. 3. 4. 5. 6. bezeichnet seyn mögen. In das Glas 1 tröpfele man etwas von der Hahnemannschen Weinprobe. (s. Blei sub lit. e) Bleibet der Wein helle und unverändert; so ist er entweder ohne allen Metallgehalt, oder er enthält blos Eisen und ist mithin unschädlich.

Um zu erfahren, wenn etwas daran gelegen seyn sollte, ob er blos Eisen oder gar kein Metall enthalte, so gieße man in Nro. 2. etwas Galläpfeltinktur (siehe Eisen) oder Blutlauge (s. Blei sub lit. c die Berlinerblauprobe). Wird von jener der Wein schwarz oder purpurfarbig und von dieser letztern blau; so ist er eisenhaltig. Bleibet er aber ungeändert und hell; so ist er ohne allen Metallgehalt.

Ist aber der Wein in dem Glase Nr. 1. schwarz, oder dunkelbraun geworden; so enthält er schädliche metallische Theile, entweder Blei oder Kupfer. Um nun zu erfahren, welches von beiden? so gießt man in Nr. 3. einige Tropfen Vitriolöl. Trübet sich der Wein und macht er einen weißen Niederschlag, der auf Kohlen nicht verfliegt; so enthält er Blei. Geschieht dieses nicht; so legt man

in Nr. 4. ein polirtes Stahlblech (s. Kupfer sub lit. b.) oder ein Stückchen Phosphorus (a. a. O. sub lit. a). Bekommt der Stahl oder der Phosphorus darin nach einiger Zeit eine kupferfarbige Rinde und macht die Blutlauge (s. Blei sub lit. c), die man auch

zu dieser Probe anwenden kann, einen braunrothen Niederschlag; so ist Kupfer in dem Wein.

Ist der Wein bei der Probe Nr. 1. zwar nicht dunkel geworden, hat aber doch einige Trübnng und einen weißlichgelben oder graulichen Niederschlag gezeigt; so kann er ätzenden Quecksilbersublimat oder Arsenik enthalten. Man gieße daher in Nr. 5. Kalkwasser (s. Einleitung zu diesem Abschnitte von den Weinproben, oder s. Quecksilber). Macht dasselbe einen pomeranzenfarbigen Niederschlag; so ist der Wein mit Sublimat versetzt. Geschieht dieses aber nicht; so gießt man

in Nr. 6. etwas von der Auflösung des Kupfers in kaustischem Salmiakgeist (s. Arsenik sub lit. a). Fällt davon nach einiger Zeit ein schmuzig-grüner Niederschlag zu Boden, welcher, auf glühende Kohlen geworfen, mit weißem Rauche und Knoblauchsgestank verfliegt; so ist der Wein mit Arsenik vergiftet.

Bei dieser Untersuchung ist die gemeine (Würtembergische) Weinprobe (s. Arsenik sub lit. b, Bereitung derselben am Schlusse von lit. c.) nicht angewendet worden und zwar, weil sie keine Bekanntschaft und Erhaltung ihres Daseyns verdient, denn sie selbst ist ein Gift, und also rücksichtlich unachtsamer und leichtsinniger Personen nicht ohne Gefahr zu gebrauchen, und dann auch noch ist sie ungewiß in Beziehung auf das Resultat, das sie giebt. Will oder muß man sie aber anwenden, (welches muß aber kaum Statt finden kann. wie schon oben weitläuftiger erklärt wurde) und sie färbt den Wein dunkel; so ist es doch nothwendig, daß man hinterher noch alle von Nr. 1. bis Nr. 6. angezeigte Versuche, oder doch einige derselben mache, um zu erfahren, welches Metall der Wein eigentlich enthalte.

Für oben angegebenen Zweck mag auch Folgendes hier noch mitgetheilt werden. Ein gewisser Weinhändler fand einen Wein, der ein junger Rheinwein seyn sollte und welchen er unter diesen Namen erhalten hatte, verdächtig und zwar darum, weil er einen auffallenden Bodensatz machte. Damit die Sache aufs Richtigste und Beste entdeckt würde, wurde der Wein zur chemischen Untersuchung dem Herrn Mortius

übergeben, welcher nun folgende Veränderungen mit demselben vornahm.

Nro. 1 Das Verdächtige bei diesem Weine war: auf dem erhöhten Boden der Bouteille setzten sich kleine flittrichte, etwas ins Röthliche spielende und sehr glänzende Krystallen, die auch in ziemlicher Menge und leichter Gestalt an dem Bodenrande der Bouteille herumschwammen. Uebrigens hatte dieser Wein bei einer hellen Farbe und angenehmen Geruche, einen guten, doch aber etwas herben Geschmack.

Dieser Wein wurde sammt seinen Flitterkrystallen, die sich nunmehr durch das Schütteln vom Boden los gemacht hatten, auf ein Filtrum gegossen. Der filtrirte Wein betrug vier und zwanzig Unzen und wurde in eine reine Bouteille abgefüllt. Das Filtrum wurde zusammt seinen Krystallen getrocknet und diese getrockneten Krystallen wogen vierzehn Gran und hatten einen weinsteinsäuerlichen Geschmack.

Nro. 2 Mortius wählte bei der nun zu beginnenden Prüfung einen wirklich guten Rhein- und einen ächten Mosler-Wein. Diese ächten Weine gaben mit der frisch gefertigten Würtembergischen Weinprobe aus Auripigment und frischen Kalke, einen gelblichen Niederschlag, welcher sich nach einer kurzen Ruhe wieder in die Höhe begab und den Mittelraum der Flüssigkeit einnahm.

Nro. 3 Zu eben diesem Rhein- und Moslerwein mischte er etwas Weniges Bleizucker, filtrirte sie beide besonders, worauf aber in beiden, durch die eingetröpfelte Weinprobe unmittelbar braune Molken und dann ein schwarzer Niederschlag erfolgte. Bei diesen beiden Weinen bemerkte Mortius jetzo keinen weitern Unterschied, als daß beim Moslerwein die obere Flüssigkeit noch etwas brauner war, als die beim Rheinwein, woran aber nur allein die starke Farbe des Moslerweines selbst mochte Schuld gewesen seyn. Nun schritt Mortius

Nro 4 zur Untersuchung des erst erwähnten verdächtigen Weines selbst, welcher so, wie er war, vermittelst der Würtembergischen Weinprobe einen sehr hellgelben Niederschlag ansetzte — nicht anders, als wie vorhin bei dem ächten Weine der Fall es war.

Nun wurde zugleich in ein anderes Glas von dem verdächtigen Weine etwas Vitriolsäure getröpfelte, wovon der Wein ebenfalls helle blieb. Als Mortius aber auch diesem Weine

Nro 5 eine unbedeutende Kleinigkeit Bleizucker zusetzte; so zeigten sich auch sogleich, wie bei jenen ächten Weinen, braune Wolken und ein schwärzlicher Niederschlag. Nun hatte er auch in ein anderes Glas dieses verdächtigen Weines, welches zwei Unzen hielt, etwas Bleizucker fallen lassen, welcher Wein von der von der hineingetröpfelten Würtembergischen Weinprobe ebenfalls braun wurde. Ob nun schon diese Versuche zeigten, daß der verdächtige Wein, dessen Untersuchung eben es galt, weder mit Blei, noch mit einem andern Metalle verfälscht sey; so mußte doch noch nachgesucht und geprüft werden, wie er sich mit andern Metallen wirklich vertrüge. In dieser Absicht nahm Mortius

Nr. 6. fünf Stengelgläser, füllte sie über die Hälfte mit dem fraglichen oder verdächtigen Weine, und legte in das erste einen ungarischen Dukaten, in das zweite sechs neue Heller; in das dritte etwas geschabtes Zinn von einem alten zinnernen Löffel; in das vierte etwas geschabtes englisches Zinn; in das fünfte etwas reine Eisenfeilspäne und neben diese Gläser stellte er noch einen silbernen Becher mit dem fraglichen Wein gefüllt. So blieb der Wein in Verbindung mit gedachten Metallen stehen und zwar oft Tage lang. Was war nun das Resultat?

Der über dem Dukaten gestandene Wein machte mit der eingetröpfelten Weinprobe, die bisher immer angewendet worden war, nämlich mit der würtembergischen, einen eben so schönen gelblichen Niederschlag, als bei Nr. 4.

Der Wein, der über den Hellern gestanden hatte, färbte sich von der Weinprobe bräunlich; setzte aber noch einen gelblichen Niederschlag ab, der sich nur auf der Oberfläche braun gefärbt hatte. Die neuen Heller waren ihres Glanzes beraubt und hatten an einigen Stellen schwärzliche Flecken bekommen.

Der Wein, der über dem geschabten gemeinen Zinn von einem Löffel gestanden, gab bräunliche Wolken.

Der Wein, der über dem englischen Zinn gestanden hatte, erlitte keine andere, als die gewöhnliche Veränderung.

Der Wein, der über den Eisenfeilspänen gewesen war, färbte sich von der Weinprobe gräulich,

so wie auch der im silbernen Becher einen gewöhnlichen gelben Niederschlag eines unverfälschten Weines absetzte.

Auf diese Weise und nach diesen Resultaten blieb nun zu untersuchen übrig — das aus der Bouteille erhaltene flittrichte Salz.

Dieses glänzende Salz hielt sich an der Luft trocken, hatte einen weinsteinsauern Geschmack und war im Wasser schwer auflöslich. Ein mit Blei gesättigter Weinstein, für welchen man dieses Salz im ersten Augenblicke hätte halten können, läßt sich im Wasser leicht auflösen. Mortius lösete etwas in destillirtem Essig auf, goß es dann in ein wenig destillirtes Wasser, bemerkte aber nicht das allergeringste Milchichte, welche Erscheinung die Bleiauflösungen bekanntlich hervorbringen. Auch die Weinprobe machte hier keine Veränderung, als die gewöhnliche.

Mortius lösete Etwas davon in eben dem Weine auf, aus welchem es durch Filtriren gewonnen war, also in dem verdächtigen Weine selbst. Er lösete es in diesem Weine bei einer Wärme auf, welche dem Siedpunkte nahe kam. Als die Auflösung zu erkalten anfieng; so fiel ein guter Theil dieses Salzes wieder aus derselben nieder, welches nunmehr ganz weiß war, und einen sehr kennbaren Weinstein-Geschmack hatte. Den abgegossenen Wein behandelte Mortius nun abermals mit der Weinprobe, erhielt aber ebenfalls keinen andern, als gelben Niederschlag. Nun unternahm er auch noch zum Ueberfluß einen Versuch vermittelst der Reduction.

Er vermischte demnach etwas von diesem Salze mit ein wenig Unschlitt, legte es in die Vertiefung einer Kohle, und verblies es am Lichte mit einem Löthröhrchen. Als die Masse die Hitze empfand, so fing sie an sich aufzublähen, und bildete endlich eine löchrichte Kohle, welche alcalisch schmeckte, und mit Säuren aufbrausete. Sonst war aber weder ein me-

tallisches Korn zu finden, noch etwas gelb angeschmauchtes auf der Kohle zu bemerken.

Diesen Versuch wiederholte Mortius auch ohne Zusatz eines Brennbaren; er befeuchtete das leichte Salz, damit es auf der Kohle durch das Blasen nicht verloren ging, mit ein wenig Wasser, und verblies es am Lichte. Allein er erhielt ebenfalls nichts anderes, als ein schwarzes alkalisches Wesen, welches von demjenigen, das er von ein wenig rohen Weinstein, den er zugleich mit auf der Kohle verblies, nahm, gar nicht unterschieden war.

Zum Beschlusse dieser Versuche nahm er zu diesen flitterichten Krystallen etwas weniges Bleizucker, vermischte es mit einer Fettigkeit, und verblies es am Lichte, wo sich denn sogleich auf der Kohle etwas gelblich Angeschmauchtes zeigte.

Aus diesen unteruommenen Versuchen erhellet demnach, daß der fragliche Wein von allen schädlichen, metallischen Zusätzen ganz frei zu sprechen war, daß also der verdächtige Wein nur verdächtig schien. Der Weinhändler war keineswegs zu verdenken, daß er argwöhnisch gegen jenen Wein wurde, und handelte als ein ehrlicher und gewissenhafter Mann, daß er, um in seiner Sache recht gewiß zu gehen, mit seinen Versuchen noch nicht zufrieden, sich an einen Kunstverständigen wandte.

Wofür mußte nun der Niederschlag, welcher den Argwohn verursachte, gelten? Für nichts anderes, als für einen wahren Weinstein. Dieses ergab sich auch allenfalls daraus, weil dieser junger Wein, erst nach dem Abziehen auf Bouteillen, als er nämlich eine Zeit lang auf selbigen gestanden, diesen Weinstein absetzte, welcher von einer und vielleicht nicht recht gut zubereiteten Schöne dieses glänzende Ansehen, und jene flittrichte Gestalt erhalten haben mochte. Doch das Letztere ist nur Vermuthung und eine bestimmtere Erklärung hätte Mortius darüber nur geben können, wenn er Gelegenheit gehabt hätte, das Faß und das Lager des Weines selbst untersuchen zu können.

